HB84K.52



9000590502

SIEMENS

de Inhaltsverzeichnis

Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Services finden Sie im Internet: **www.siemens-home.com** und Online-Shop: **www.siemens-eshop.com**

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen berät Sie unsere **Siemens Info Line** unter **Tel.: 0180 5 2223*** (Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar) oder unter **Siemens-info-line@bshg.com**
*) 0,14 EUR/Min aus dem Festnetz der T-Com, Mobil ggf. abweichend. Nur für Deutschland gültig.

⚠ Sicherheitshinweise

Lesen Sie sorgfältig diese Gebrauchsanleitung. Nur dann können Sie Ihr Gerät sicher und richtig bedienen.

Heben Sie die Gebrauchs- und die Montageanleitung gut auf. Wenn Sie das Gerät weitergeben, legen Sie die Anleitungen bei.

Vor dem Einbau

Transportschäden

Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken. Bei einem Transportschaden dürfen Sie das Gerät nicht anschließen.

Elektrischer Anschluss

Nur ein konzessionierter Fachmann darf das Gerät anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss haben Sie keinen Anspruch auf Garantie.

Aufstellen und Anschließen

Beachten Sie bitte die spezielle Montageanleitung.

Hinweise zu Ihrer Sicherheit

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt bestimmt. Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zum Zubereiten von Speisen.

Erwachsene und Kinder dürfen das Gerät nicht unbeaufsichtigt bedienen,

- wenn sie körperlich oder geistig nicht in der Lage sind oder
- wenn ihnen Wissen und Erfahrung fehlen.

Nie Kinder mit dem Gerät spielen lassen.

Heißer Garraum

Verbrennungsgefahr!

- Nie die heißen Oberflächen von Heiz- und Kochgeräten berühren. Nie die heißen Garraum-Innenflächen und die Heizelemente berühren. Die Garraumtür vorsichtig öffnen. Es kann heißer Dampf entweichen. Halten Sie kleine Kinder grundsätzlich fern.
- Nie Speisen mit großen Mengen an hochprozentigen alkoholischen Getränken zubereiten. Alkoholdämpfe können sich im Garraum entzünden. Verwenden Sie nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke und öffnen Sie die Garraumtür vorsichtig.

Brandgefahr!

- Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren. Nie die Gerätetür öffnen, wenn Rauch im Gerät auftritt. Schalten Sie das Gerät aus. Ziehen Sie den Netzstecker bzw. schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus.
- Nie Backpapier beim Vorheizen unbefestigt auf das Zubehör legen. Beim Öffnen der Gerätetür entsteht ein Luftzug. Das Backpapier kann die Heizelemente berühren und sich entzünden. Beschweren Sie Backpapier immer mit einem Geschirr oder einer Backform. Legen Sie nur die benötigte Fläche mit Backpapier aus. Das Backpapier darf nicht über das Zubehör hinausstehen.

Kurzschlussgefahr!

Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten in der heißen Gerätetür einklemmen. Die Kabelisolierung kann schmelzen.

Verbrühungsgefahr!

Nie Wasser in den heißen Garraum gießen. Es entsteht heißer Wasserdampf.

Heißes Zubehör und Geschirr

Verbrennungsgefahr!

Nie heißes Zubehör oder Geschirr ohne Topflappen aus dem Garraum nehmen.

Beschädigte Garraumtür oder Türdichtung

Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!

Nie das Gerät benutzen, wenn die Garraumtür oder die Türdichtung beschädigt ist. Es kann Mikrowellen-Energie austreten. Benutzen Sie das Gerät erst wieder, wenn es repariert wurde.

Durchrostete Oberflächen

Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!

Bei mangelhafter Reinigung kann die Oberfläche des Gerätes mit der Zeit durchrosten. Es kann Mikrowellen-Energie austreten. Reinigen Sie das Gerät regelmäßig.

Offenes Gehäuse

Stromschlaggefahr!

Nie das Gehäuse entfernen. Das Gerät arbeitet mit Hochspannung.

Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!

Nie das Gehäuse entfernen. Es schützt vor Austreten von Mikrowellen-Energie.

Heiße oder feuchte Umgebung

Kurzschlussgefahr!

Nie das Gerät großer Hitze und Nässe aussetzen.

Unsachgemäße Reparaturen

Stromschlaggefahr!

- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen und beschädigte Anschlussleitungen austauschen.
- Ist das Gerät defekt, die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten bzw. den Netzstecker ziehen. Rufen Sie den Kundendienst.

Hinweise zur Mikrowelle

Zubereitung von Lebensmitteln

Brandgefahr!

Verwenden Sie die Mikrowelle nur zur Zubereitung von Lebensmitteln, die für den Verzehr geeignet sind. Andere Anwendungen können gefährlich sein und Schäden verursachen. Zum Beispiel können sich erwärmte Pantoffeln, Körner- oder Getreidekissen auch noch nach Stunden entzünden.

Geschirr

Verletzungsgefahr!

- Geschirr aus Porzellan und Keramik kann feine Löcher in Griffen und Deckel haben. Hinter diesen Löchern verbirgt sich ein Hohlraum. In den Hohlraum eingedrungene Feuchtigkeit kann das Geschirr zum Bersten bringen.
- Nie Geschirr benutzen, das für Mikrowellen ungeeignet ist.

Verbrennungsgefahr!

Heiße Speisen können das Geschirr erhitzen. Nehmen Sie Geschirr oder Zubehör immer mit einem Topflappen aus dem Garraum.

Mikrowellen-Leistung und -Zeit

Brandgefahr!

Nie eine viel zu hohe Mikrowellen-Leistung oder -Zeit einstellen. Die Lebensmittel können sich entzünden und das Gerät beschädigen. Richten Sie sich nach den Angaben in dieser Gebrauchsanleitung.

Verpackungen

Brandgefahr!

- Nie Speisen in Warmhalteverpackungen erwärmen.
- Nie Lebensmittel in Behältern aus Kunststoff, Papier oder anderen brennbaren Materialien unbeaufsichtigt erwärmen.

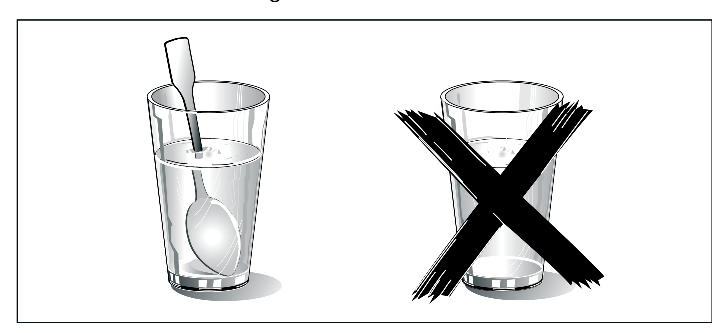
Verbrennungsgefahr!

Bei luftdicht verschlossenen Lebensmitteln kann die Verpackung platzen. Halten Sie sich an die Angaben auf der Verpackung. Entnehmen Sie die Gerichte immer mit Topflappen.

Getränke

Verbrühungsgefahr!

Beim Erhitzen von Flüssigkeiten kann es zu Siedeverzug kommen. Das heißt, die Siedetemperatur wird erreicht, ohne dass die typischen Dampfblasen aufsteigen. Schon bei geringer Erschütterung des Gefäßes kann die heiße Flüssigkeit plötzlich heftig überkochen und verspritzen. Geben Sie beim Erhitzen von Flüssigkeit immer einen Löffel mit in das Gefäß. So vermeiden Sie Siedeverzug.



Explosionsgefahr!

- Nie Getränke in fest verschlossenen Gefäßen erhitzen.
- Nie alkoholische Getränke zu hoch erhitzen.

Babynahrung

Verbrennungsgefahr!

Nie Babynahrung in geschlossenen Gefäßen erwärmen. Entfernen Sie immer den Deckel oder den Sauger. Nach dem Erwärmen gut umrühren oder schütteln. So verteilt sich die Wärme gleichmäßig. Überprüfen Sie die Temperatur, bevor Sie dem Kind die Nahrung geben.

Lebensmittel mit Schale oder Haut

Verbrennungsgefahr!

- Nie Eier in der Schale garen. Nie hartgekochte Eier erwärmen. Sie können explosionsartig zerplatzen. Dies gilt auch für Schalen- oder Krustentiere. Bei Spiegeleier oder Eier im Glas vorher den Dotter anstechen.
- Bei Lebensmitteln mit fester Schale oder Haut, wie z. B. Äpfel, Tomaten, Kartoffeln oder Würstchen, kann die Schale platzen. Stechen Sie vor dem Erwärmen die Schale oder Haut an.

Lebensmittel trocknen

Brandgefahr!

Nie Lebensmittel mit Mikrowelle trocknen.

Lebensmittel mit geringem Wassergehalt

Brandgefahr!

Nie Lebensmittel mit geringem Wassergehalt, wie z. B. Brot, mit zu hoher Leistung oder zu langer Zeit auftauen oder erwärmen.

Speiseöl

Brandgefahr!

Nie ausschließlich Speiseöl mit Mikrowelle erhitzen.

Ursachen für Schäden

Achtung!

- Funkenbildung. Metall - z. B. der Löffel im Glas - muss mindestens 2 cm von den Backofenwänden und der Türinnenseite entfernt sein. Funken könnten das innere Türglas zerstören.
- Backblech, Backpapier, Alufolie oder Geschirr auf dem Garraumboden. Kein Backblech oder Geschirr auf den Garraumboden stellen. Den Garraumboden nicht mit Alufolie auslegen. Es entsteht ein Wärmestau. Die Back- und Bratzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.
- Aluminiumschalen. Keine Aluminiumschalen im Gerät verwenden. Das Gerät wird durch entstehende Funkenbildung beschädigt.
- Wasser im heißen Garraum. Nie Wasser in den heißen Garraum gießen. Es entsteht Wasserdampf. Durch den Temperaturwechsel können Emailschäden entstehen.
- Feuchte Lebensmittel. Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren. Das Email wird beschädigt.

  Lagern Sie keine Speisen im Gerät. Dies kann zu Korrosionen führen.
- Obstsaft. Die Universalpfanne bei sehr saftigem Obstkuchen nicht zu üppig belegen. Obstsaft, der von der Universalpfanne tropft hinterlässt Flecken, die nicht mehr entfernt werden können.
- Auskühlen mit offener Gerätetür. Den Garraum nur geschlossen auskühlen lassen. Nichts in die Gerätetür einklemmen. Auch wenn die Tür nur einen Spalt breit offen ist, können benachbarte Möbelfronten mit der Zeit beschädigt werden.
- Stark verschmutzte Dichtung. Wenn die Dichtung stark verschmutzt ist, schließt die Gerätetür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden. Dichtung immer sauber halten.
- Gerätetür als Sitz- oder Ablagefläche. Nicht auf die offene Gerätetür stellen oder setzen. Kein Geschirr oder Zubehör auf der Gerätetür abstellen.
- Gerät transportieren. Gerät nicht am Türgriff tragen oder halten. Der Türgriff hält das Gewicht des Gerätes nicht aus und kann abbrechen.
- Mikrowellenbetrieb ohne Lebensmittel. Schalten Sie die Mikrowelle nur mit Lebensmitteln im Garraum ein. Ohne Lebensmittel könnte das Gerät überlastet werden. Ausgenommen ist ein kurzer Geschirrtest (siehe Hinweise zum Geschirr).
- Mikrowellen-Popcorn. Nie eine zu hohe Mikrowellen-Leistung einstellen. Maximal 600 Watt verwenden. Die Popcorntüte immer auf einen Glasteller legen. Die Scheibe kann durch Überbelastung springen.

Ihr neues Gerät

Hier lernen Sie Ihr neues Gerät kennen. Wir erklären Ihnen das Bedienfeld und die einzelnen Bedienelemente. Sie erhalten Informationen zum Garraum und zum Zubehör.

Das Bedienfeld

Hier sehen Sie eine Übersicht über das Bedienfeld. Je nach Gerätetyp sind Abweichungen in den Einzelheiten möglich.



Schaltergriffe

Die Schaltergriffe sind versenkbar. Zum Ein- und Ausrasten drücken Sie in der Nullstellung auf den Schaltergriff.

Tasten und Anzeige

Mit den Tasten stellen Sie verschiedene Funktionen ein. In der Anzeige können Sie die eingestellten Werte ablesen.

Taste		Verwendung
◷	Zeitfunktionen	Wecker 🔔, Dauer ⇥, Endezeit →I und Uhrzeit ◷ auswählen.
–	Minus	Einstellwerte verringern.
+	Plus	Einstellwerte erhöhen.
kg	Kilogramm	Kilogramm bei den Programmen wählen.
⊸		Kindersicherung wählen
start stop		kurz drücken= Betrieb starten/anhalten lang drücken= Betrieb abbrechen
→123		Folgebetrieb anwählen
90		Mikrowellen-Leistung 90 Watt wählen
180		Mikrowellen-Leistung 180 Watt wählen
360		Mikrowellen-Leistung 360 Watt wählen
600		Mikrowellen-Leistung 600 Watt wählen
900		Mikrowellen-Leistung 900 Watt wählen

Welche Zeitfunktion in der Anzeige aktiv ist, sehen Sie am Pfeil ▶ vor dem entsprechenden Symbol. Ausnahme: Bei der Uhrzeit leuchtet das Symbol ◷ nur, wenn Sie ändern.

Temperaturwähler

Mit dem Temperaturwähler stellen Sie die Temperatur oder Grillstufe ein.

Stellung		Bedeutung
●	Nullstellung	Der Backofen heizt nicht.
50-250	Temperaturbereich	Die Temperatur im Backofen in °C.
•, ••, •••	Grillstufen	Die Grillstufen für Grill ⊡. • = Stufe 1, schwach •• = Stufe 2, mittel ••• = Stufe 3, stark

Die Anzeigelampe über dem Temperaturwähler leuchtet, wenn der Backofen heizt. In den Heizpausen erlischt sie. Beim Grillen leuchtet die Lampe nicht.

Funktionswähler

Mit dem Funktionswähler stellen Sie die Heizart ein.

Stellung		Verwendung
o	Nullstellung	Der Backofen ist ausgeschaltet.
≋	Mikrowellenbetrieb	Zum Einstellen der Mikrowellen-Leistungen.
⊛	Heißluft	Zum Backen von Rührkuchen in Formen auf einer Ebene.
⊟	Ober-/Unterhitze	Zum Backen und Braten auf einer Ebene. Besonders geeignet für Kuchen mit feuchtem Belag (z. B. Käsekuchen).
⊠	Umluftgrillen	Für Geflügel und größere Fleischstücke.
⊡	Grill	Für große Mengen an flachem, kleinem Grillgut (z. B. Steaks, Würstchen).
P	Programme	5 Auftauprogramme 15 Garprogramme Heizart und Dauer sind je nach Gewicht festgelegt

Hinweis: Wenn Sie einstellen, leuchtet die Anzeigelampe über dem Funktionswähler.

Garraum

Ihr Gerät hat ein Kühlgebläse.

Kühlgebläse

Das Kühlgebläse schaltet sich bei Bedarf ein und aus. Die warme Luft entweicht über der Tür.

Achtung!

Die Lüftungsschlitze nicht abdecken. Der Backofen überhitzt sonst.

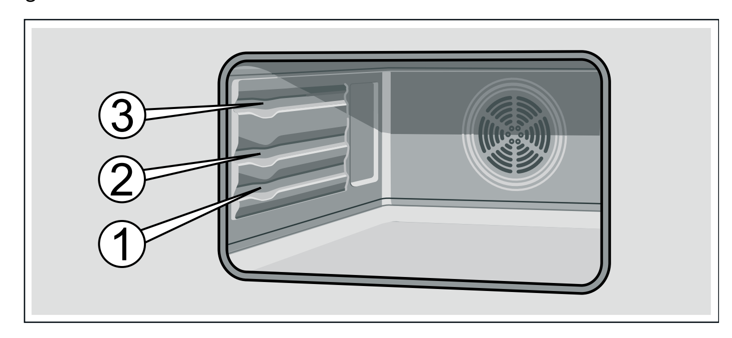
Hinweise

- Nach dem Betrieb läuft das Kühlgebläse eine bestimmte Zeit lang nach.
- Beim Mikrowellen-Betrieb bleibt das Gerät kalt. Trotzdem schaltet sich das Kühlgebläse ein. Es kann weiterlaufen auch wenn der Mikrowellen-Betrieb bereits beendet ist.
- An Türfenster, Innenwänden und Boden kann Kondenswasser auftreten. Das ist normal, die Funktion der Mikrowellen wird dadurch nicht beeinträchtigt. Wischen Sie das Kondenswasser nach dem Garen ab.

Die Lampe im Garraum schaltet sich erst nach dem Drücken der Taste start stop ein.

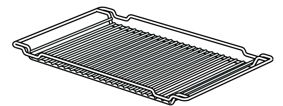
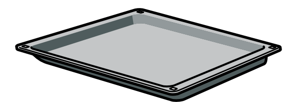
Zubehör

Das Zubehör kann in 3 verschiedenen Höhen in den Backofen geschoben werden.



Wenn das Zubehör heiß wird, kann es sich verformen. Sobald es wieder abgekühlt ist, verschwindet die Verformung und hat keinen Einfluss auf die Funktion.

Zubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet nachkaufen. Geben Sie bitte die HZ-Nummer an.

	**Rost** Für Geschirr, Kuchenformen, Braten, Grillstücke. Der Rost kann mit der Krümmung nach oben ⌒ oder unten ⌣ verwendet werden.
	**Universalpfanne HZ86U000** Für große Braten, trockene und saftige Kuchen, Aufläufe und Gratins. Sie dient auch als Spritzschutz, wenn Sie Fleisch direkt auf dem Rost grillen. Dazu schieben Sie die Universalpfanne in Höhe 1 ein. Die Universalpfanne mit der Abschrägung zur Backofentür in den Backofen schieben.

Sonderzubehör

Sonderzubehör können Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel kaufen. Ein umfangreiches Angebot zu Ihrem Backofen finden Sie in unseren Prospekten oder im Internet. Die Verfügbarkeit sowie die Online-Bestellmöglichkeit von Sonderzubehör ist international verschieden. Bitte sehen Sie in den Verkaufsunterlagen nach.

Sonderzubehör	HZ Nummer	Verwendung
Email-Backblech	HZ86B000	Für Kuchen und Plätzchen. Das Backblech mit der Abschrägung zur Backofentür bis zum Anschlag in den Backofen schieben.
Glaspfanne	HZ86G000	Für große Braten, saftige Kuchen, Aufläufe und Gratins. Sie dient als Spritzschutz, wenn Sie Fleisch direkt auf dem Rost grillen. Dazu schieben Sie die Glaspfanne in Höhe 1 ein. die Glaspfanne kann auch als Stellfläche bei Mikrowellen-Betrieb verwendet werden.
Glasbräter	HZ915001	Für Schmorgerichte und Aufläufe, die Sie im Backofen zubereiten. Er ist besonders gut für die Programm-Automatik geeignet.

Kundendienst-Artikel

Für Ihre Haushaltsgeräte können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder über das Internet für einzelne Länder im e-Shop die passenden Pflege- und Reinigungsmittel oder sonstiges Zubehör nachkaufen. Geben Sie dazu die jeweilige Artikel-Nummer an.

Pflegetücher für Edelstahloberflächen	Artikel-Nr. 311134	Vermindert die Ablagerung von Schmutz. Durch die Imprägnierung mit einem speziellen Öl werden die Oberflächen von Edelstahlgeräten optimal gepflegt.
Backofen-Grillreiniger-Gel	Artikel-Nr. 463582	Zur Reinigung des Garraums. Das Gel ist geruchlos.
Microfasertuch mit Wabenstruktur	Artikel-Nr. 460770	Besonders geeignet für die Reinigung von empfindlichen Oberflächen, wie z. B. Glas, Glaskeramik, Edelstahl oder Aluminium. Das Microfasertuch entfernt in einem Arbeitsgang wässrigen und fetthaltigen Schmutz.
Türsicherung	Artikel-Nr. 612594	Damit Kinder die Backofentür nicht öffnen können. Je nach Gerätetür wird die Sicherung verschieden angeschraubt. Beachten Sie das Beilageblatt, das der Türsicherung beiliegt.

Vor dem ersten Benutzen

Hier erfahren Sie was Sie tun müssen, bevor Sie mit Ihrem Backofen zum ersten Mal Speisen zubereiten. Lesen Sie vorher das Kapitel *Sicherheitshinweise*.

Uhrzeit einstellen

Nach dem Anschluss leuchtet in der Anzeige das Symbol ◷ und drei Nullen. Stellen Sie die Uhrzeit ein.

1. Taste ◷ drücken.
   In der Anzeige erscheint ie Uhrzeit 12:00
2. Mit Taste **+** oder **–** die Uhrzeit einstellen.

Nach wenigen Sekunden wird die eingestellte Uhrzeit übernommen.

Backofen aufheizen

Um den Neugeruch zu beseitigen, heizen Sie den leeren, geschlossenen Backofen auf. Ideal dafür ist eine Stunde bei Ober-/Unterhitze ⊟ mit 240 °C. Achten Sie darauf, dass keine Verpackungsreste im Garraum sind.

Lüften Sie die Küche solange der Backofen aufheizt.

1. Mit dem Funktionswähler Ober-/Unterhitze ⊟einstellen.
2. Mit dem Temperaturwähler 240 °C einstellen.
3. Taste start/stop drücken.

Nach einer Stunde den Backofen ausschalten. Dazu den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

Zubehör reinigen

Bevor Sie das Zubehör das erste Mal benutzen, reinigen Sie es gründlich mit heißer Spüllauge und einem weichen Spültuch.

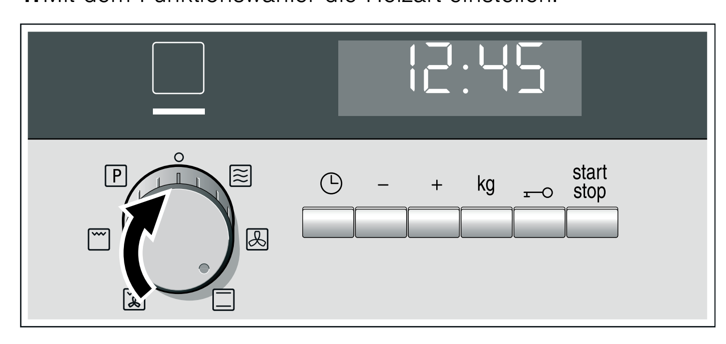
Backofen einstellen

Sie haben verschiedene Möglichkeiten Ihren Backofen einzustellen. Hier erklären wir Ihnen, wie Sie Ihre gewünschte Heizart und Temperatur oder Grillstufe einstellen. Sie können für Ihr Gericht die Dauer und Endezeit am Backofen einstellen. Sehen Sie dazu bitte im Kapitel *Zeitfunktionen einstellen* nach.

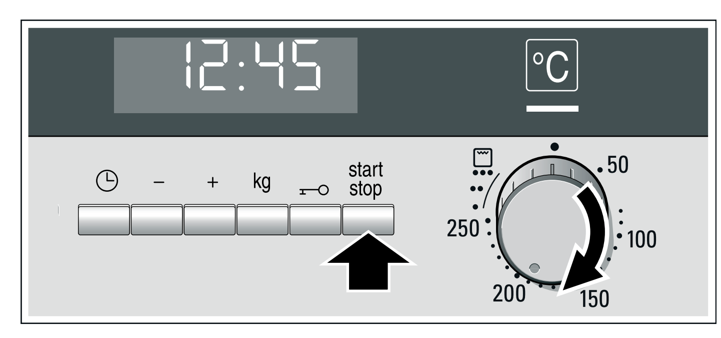
Heizart und Temperatur

Beispiel im Bild: Ober-/Unterhitze ⊟ bei 190 °C.

1. Mit dem Funktionswähler die Heizart einstellen.



2. Mit dem Temperaturwähler die Temperatur oder Grillstufe einstellen.



3. Taste start/stop drücken.

Der Backofen beginnt zu heizen.

Backofen ausschalten

Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

Einstellungen ändern

Sie können Heizart und Temperatur oder Grillstufe jederzeit mit dem jeweiligen Wähler ändern.

Die Mikrowelle

Mikrowellen werden in Lebensmitteln in Wärme umgewandelt. Die Mikrowelle können Sie solo, d. h. alleine oder kombiniert mit einer anderen Heizart einsetzen. Sie erhalten Informationen zum Geschirr und können nachlesen wie Sie die Mikrowelle einstellen.

Hinweis:
Im Kapitel *Für Sie in unserem Kochstudio getestet* finden Sie Beispiele zum Auftauen, Erhitzen und Garen mit Mikrowelle.

Hinweise zum Geschirr

Geeignetes Geschirr

Geeignet ist hitzebeständiges Geschirr aus Glas, Glaskeramik, Porzellan, Keramik oder temperaturfestem Kunststoff. Diese Materialien lassen Mikrowellen durch.

Sie können auch Serviergeschirr verwenden. So sparen Sie sich das Umfüllen. Benutzen Sie Geschirr mit Gold- oder Silberdekor nur, wenn der Hersteller garantiert, dass es für Mikrowellen geeignet ist.

Ungeeignetes Geschirr

Ungeeignet ist Metallgeschirr. Metall lässt Mikrowellen nicht durch. Die Speisen bleiben in geschlossenen Metallgefäßen kalt.

Achtung!

Funkenbildung: Metall - z. B. der Löffel im Glas - muss mindestens 2 cm von den Backofenwänden und der Türinnenseite entfernt sein. Funken könnten das innere Türglas zerstören.

Geschirrtest

Nie die Mikrowelle ohne Speisen einschalten. Einzige Ausnahme ist der nachfolgende Geschirrtest.

Wenn Sie unsicher sind, ob Ihr Geschirr mikrowellengeeignet ist, machen Sie diesen Test:

1. Leeres Geschirr für ½ bis 1 Minute bei maximaler Leistung in das Gerät stellen.
2. Zwischendurch die Temperatur prüfen.

Das Geschirr soll kalt oder handwarm sein.

Wird es heiß oder entstehen Funken, ist es ungeeignet.

Mikrowellen-Leistungen

Mit den Tasten stellen Sie die gewünschte Mikrowellen-Leistung ein.

90 W	zum Auftauen empfindlicher Speisen
180 W	zum Auftauen und Weitergaren
360 W	zum Garen von Fleisch und zum Erwärmen empfindlicher Speisen
600 W	zum Erhitzen und Garen von Speisen
900 W	zum Erhitzen von Flüssigkeiten

Hinweise

- Wenn Sie eine Taste drücken, leuchtet die gewählte Leistung.
- Die Mikrowellen-Leistung 900 Watt können Sie für maximal 30 Minuten einstellen. Bei allen anderen Leistungen ist eine Dauer bis 1 Stunde und 30 Minuten möglich.

Mikrowelle einstellen

Beispiel: Mikrowellen-Leistung 360 W, Dauer 17 Minuten.

1. Den Funktionswähler auf ≋ stellen.
2. Taste für die gewünschte Mikrowellen-Leistung drücken.
   Die Taste leuchtet. Eine Vorschlagsdauer wird angezeigt.
3. Mit der Taste + oder – die Dauer einstellen.
4. Taste start/stop drücken.

Der Betrieb startet. Die Dauer läuft sichtbar ab.

Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Mikrowellenbetrieb ist beendet. Den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen. Sie können den Signalton vorzeitig mit Taste ◷ löschen.

Backofentür zwischendurch öffnen

Der Betrieb wird angehalten. Nach dem Schließen der Tür Taste start/stop kurz drücken. Der Betrieb läuft weiter.

Dauer ändern

Das ist jederzeit möglich. Mit der Taste + oder – Dauer verändern.

Mikrowellen-Leistung ändern

Taste für die neue Mikrowellen-Leistung drücken. Mit der Taste + oder – die Dauer einstellen und wieder starten.

Betrieb abbrechen

Taste start/stop ca. 4 Sekunden lang gedrückt halten und den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

Hinweise

- Wenn Sie den Funktionswähler auf ≋ stellen, leuchtet immer als Vorschlag die höchste Mikrowellen-Leistung.
- Wenn Sie die Gerätetür zwischendurch öffnen, kann das Gebläse weiterlaufen.

Mikrowellenkombi-Betrieb

Dabei ist eine Heizart gleichzeitig mit der Mikrowelle in Betrieb. So können Sie z. B. Hackbraten zubereiten. Wenn Sie die Mikrowelle zuschalten, wird der Hackbraten schneller fertig.

Sie können alle Mikrowellen-Leistungen zuschalten.
Ausnahme: 900 Watt.

Geeignete Heizarten

- Heißluft
- Ober-/Unterhitze
- Umluftgrill
- Grill

Mikrowellenkombi-Betrieb einstellen

Beispiel: Mikrowelle 360 W, 17 Minuten und Heißluft 190 °C.

1. Mit dem Funktionswähler die Heizart und dem Temperaturwähler die Temperatur einstellen.
2. Taste für die gewünschte Mikrowellen-Leistung drücken.
   Eine Vorschlagsdauer erscheint.
3. Mit der Taste + oder – die Dauer einstellen.
4. Taste start/stop drücken.

Der Betrieb startet. Die Dauer läuft sichtbar ab.

Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Kombibetrieb ist beendet. Sie können den Signalton vorzeitig mit Taste ◷ löschen.

Backofentür zwischendurch öffnen

Der Betrieb wird angehalten. Nach dem Schließen der Tür Taste start/stop kurz drücken. Der Betrieb läuft weiter.

Betrieb anhalten

Taste start/stop kurz drücken. Der Backofen ist im Pause-Zustand. Erneut start/stop drücken, der Betrieb läuft weiter.

Dauer ändern

Das ist jederzeit möglich. Mit der Taste + oder – Dauer verändern.

Mikrowellen-Leistung ändern

Taste für die neue Mikrowellen-Leistung drücken. Mit der Taste + oder – die Dauer einstellen und wieder starten.

Betrieb abbrechen

Taste start/stop ca. 4 Sekunden lang gedrückt halten, den Funktionswähler und Temperaturwähler auf die Nullstellung zurück drehen.

1,2,3-Folgebetrieb

Beim Folgebetrieb können Sie bis zu drei verschiedene Mikrowellen-Leistungen und -Zeiten hintereinander einstellen und dann starten.

Geschirr
Verwenden Sie immer mikrowellengeeignetes, hitzebeständiges Geschirr.

Folgebetrieb einstellen

1. Funktionswähler auf ≋ stellen.
2. Taste →123 drücken.
   Die →1 für den ersten Folgebetrieb erscheint in der Anzeige.
3. Die erste Mikrowellen-Leistung und Dauer einstellen.
4. Taste →123 drücken.
   Die →2 für den zweiten Folgebetrieb erscheint.
5. Die zweite Mikrowellen-Leistung und Dauer einstellen.
6. Taste →123 drücken.
   Die →3 für den dritten Folgebetrieb erscheint.
7. Die dritte Mikrowellen-Leistung und Dauer einstellen.
8. Taste start/stop drücken.

Der Betrieb startet. Der erste Schritt des Folgebetriebs erscheint in der Anzeige. Die Dauer läuft sichtbar ab.

Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Folgebetrieb ist beendet. Sie können den Signalton vorzeitig mit Taste ◷ löschen.

Einstellung ändern

Eine Änderung ist nur vor dem Start möglich. Taste →123 so oft drücken, bis die Nummer für den Folgebetrieb erscheint. Die Einstellung ändern.

Backofentür zwischendurch öffnen

Der Betrieb wird angehalten. Nach dem Schließen der Tür Taste start/stop kurz drücken. Der Betrieb läuft weiter.

Betrieb anhalten

Taste start/stop kurz drücken. Der Backofen ist im Pause-Zustand. Erneut start/stop drücken, der Betrieb läuft weiter.

Betrieb abbrechen

Taste start/stop ca. 4 Sekunden lang drücken und den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

Dauer abfragen

Taste ◷ einmal drücken.

Hinweis:

Sie können auch eine Heizart mit dem Folgebetrieb kombinieren. Stellen Sie zuerst die Heizart ein.

Zeitfunktionen einstellen

Ihr Backofen hat verschiedene Zeitfunktionen. Mit Taste ◷ rufen Sie das Menü auf und wechseln zwischen den einzelnen Funktionen. Solange Sie einstellen können leuchten alle Zeitsymbole. Der Pfeil ► zeigt Ihnen, bei welcher Zeitfunktion Sie sich befinden. Eine bereits eingestellte Zeitfunktion können Sie direkt mit Taste + oder – ändern, wenn vor dem Zeitsymbol der Pfeil ► steht.

Wecker

Den Wecker können Sie wie einen Küchenwecker benutzen. Er läuft unabhängig vom Backofen. Der Wecker hat ein eigenes Signal. So hören Sie, ob der Wecker oder eine Dauer abgelaufen ist.

1. Taste ◷ einmal drücken.
   In der Anzeige leuchten die Zeitsymbole, der Pfeil ► steht vor 🔔.
2. Mit Taste + oder – die Weckerzeit einstellen.
   Vorschlagswert Taste + = 10 Minuten
   Vorschlagswert Taste – = 5 Minuten

Nach wenigen Sekunden wird die eingestellte Zeit übernommen. Der Wecker startet. In der Anzeige leuchtet das Symbol ►🔔 und die Weckerzeit läuft sichtbar ab. Die anderen Zeitsymbole erlöschen.

Weckerzeit ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. In der Anzeige steht 0:00. Mit Taste ◷ den Wecker ausschalten.

Weckerzeit ändern

Mit Taste + oder – die Weckerzeit ändern. Nach wenigen Sekunden wird die Änderung übernommen.

Weckerzeit löschen

Mit Taste – die Weckerzeit zurückstellen bis auf 0:00. Nach wenigen Sekunden wird die Änderung übernommen. Der Wecker ist ausgeschaltet.

Zeiteinstellungen abfragen

Wenn mehrere Zeitfunktionen eingestellt sind, leuchten die entsprechenden Symbole in der Anzeige. Vor dem Symbol der Zeitfunktion im Vordergrund steht der Pfeil ►.

Um Wecker 🔔, Dauer |→|, Endezeit →| oder Uhrzeit ◷ abzufragen, Taste ◷ so oft drücken, bis der Pfeil ► vor dem jeweiligen Symbol steht. Der Wert dazu erscheint für einige Sekunden in der Anzeige.

Dauer

Sie können die Gardauer Ihres Gerichts am Backofen einstellen. Wenn die Dauer abgelaufen ist, schaltet der Backofen automatisch aus. So müssen Sie andere Arbeiten nicht unterbrechen, um den Backofen auszuschalten. Die Garzeit wird nicht ungewollt überschritten.

Beispiel im Bild: Dauer 45 Minuten.

1. Mit dem Funktionswähler die Heizart einstellen.
2. Mit dem Temperaturwähler die Temperatur oder Grillstufe einstellen.

3. Taste ◷ zweimal drücken.
In der Anzeige steht 0:00. Die Zeitsymbole leuchten, der Pfeil ► steht vor |→|.



4. Mit Taste **+** oder **–** die Dauer einstellen.
Vorschlagswert Taste **+** = 30 Minuten
Vorschlagswert Taste **–** = 10 Minuten



5. Taste start/stop drücken.

Der Backofen startet. In der Anzeige läuft die Dauer sichtbar ab und das Symbol ►|→| leuchtet. Die anderen Zeitsymbole erlöschen.

Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Backofen hört auf zu heizen. In der Anzeige steht 0:00. Taste ◷ drücken. Das Signal erlischt. Funktionswähler auf die Nullstellung drehen. Der Backofen ist ausgeschaltet.

Dauer ändern

Mit Taste **+** oder **–** die Dauer ändern. Nach wenigen Sekunden wird die Änderung übernommen. Wenn der Wecker eingestellt ist, drücken Sie vorher Taste ◷.

Dauer löschen

Mit Taste **–** die Dauer bis auf 0:00 zurückstellen. Nach wenigen Sekunden wird die Änderung übernommen. Die Dauer ist gelöscht. Wenn der Wecker eingestellt ist, drücken Sie vorher Taste ◷.

Zeiteinstellungen abfragen

Wenn mehrere Zeitfunktionen eingestellt sind, leuchten die entsprechenden Symbole in der Anzeige. Vor dem Symbol der Zeitfunktion im Vordergrund steht der Pfeil ►.

Um Wecker 🔔, Dauer |→|, Endezeit →| oder Uhrzeit ◷ abzufragen, Taste ◷ so oft drücken, bis der Pfeil ► vor dem jeweiligen Symbol steht. Der Wert dazu erscheint für einige Sekunden in der Anzeige.

Endezeit

Sie können die Zeit, zu der ihr Gericht fertig sein soll, verschieben. Der Backofen startet automatisch und ist zum gewünschten Zeitpunkt fertig. Sie können z. B. morgens Ihr Gericht in den Garraum geben und so einstellen, dass es mittags fertig ist.

Achten Sie darauf, dass Lebensmittel nicht zu lange im Garraum stehen und verderben.

Beispiel im Bild: Es ist 10:30 Uhr, die Dauer ist 45 Minuten und der Backofenbetrieb soll um 12:30 enden.

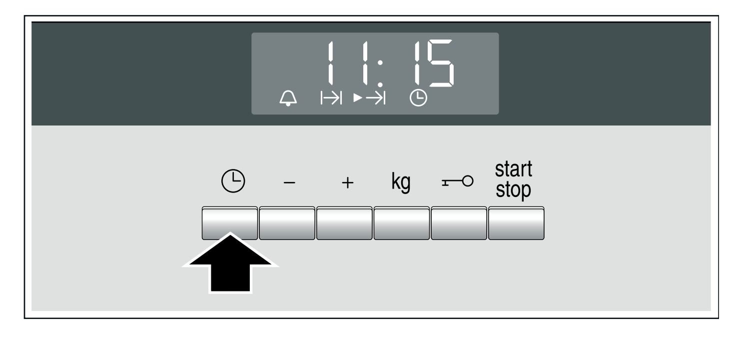
1. Funktionswähler einstellen.

2. Temperaturwähler einstellen.

3. Taste ◷ zweimal drücken.

4. Mit Taste **+** oder **–** die Dauer einstellen.

5. Taste ◷ drücken.
Der Pfeil ► steht vor →|. Es erscheint die Uhrzeit, zu der das Gericht fertig ist.



6. Mit Taste **+** oder **–** die Endezeit auf später verschieben.



7. Taste start/stop drücken.

Die Einstellung ist übernommen. Der Backofen ist in Warteposition und startet den Betrieb zum richtigen Zeitpunkt. In der Anzeige steht die Uhrzeit, zu der das Gericht fertig ist, und vor dem Symbol →| steht der Pfeil ►. Symbol 🔔 und ◷ erlöschen. Wenn der Backofen startet, läuft die Dauer sichtbar ab und der Pfeil ► steht vor dem Symbol |→|. Das Symbol →| erlischt.

Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Backofen hört auf zu heizen. In der Anzeige steht 0:00. Taste ◷ drücken. Mit Taste **+** oder **–** können Sie erneut eine Dauer einstellen. Oder Taste ◷ zweimal drücken und den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen. Der Backofen ist ausgeschaltet.

Endezeit ändern

Mit Taste **+** oder **–** die Endezeit ändern. Nach wenigen Sekunden wird die Änderung übernommen. Wenn der Wecker eingestellt ist, drücken Sie vorher Taste ◷ zweimal. Ändern Sie die Endezeit nicht, wenn die Dauer bereits abläuft. Das Garergebnis würde nicht mehr stimmen.

Endezeit löschen

Mit Taste **–** die Endezeit auf die aktuelle Uhrzeit zurückstellen. Nach wenigen Sekunden wird die Änderung übernommen. Der Backofen startet. Wenn der Wecker eingestellt ist, drücken Sie vorher Taste ◷ zweimal.

Zeiteinstellungen abfragen

Wenn mehrere Zeitfunktionen eingestellt sind, leuchten die entsprechenden Symbole in der Anzeige. Vor dem Symbol der Zeitfunktion im Vordergrund steht der Pfeil ►.

Um Wecker 🔔, Dauer |→|, Endezeit →| oder Uhrzeit ◷ abzufragen, Taste ◷ so oft drücken, bis der Pfeil ► vor dem jeweiligen Symbol steht. Der Wert dazu erscheint für einige Sekunden in der Anzeige.

Uhrzeit

Nach dem Anschluss oder nach einem Stromausfall leuchtet in der Anzeige das Symbol ◷ und drei Nullen. Stellen Sie die Uhrzeit ein.

1. Taste ◷ drücken.
   In der Anzeige erscheint die Uhrzeit 12:00.
2. Mit Taste **+** oder **–** die Uhrzeit einstellen.

Nach wenigen Sekunden wird die eingestellte Uhrzeit übernommen.

Uhrzeit ändern

Es darf keine andere Zeitfunktion eingestellt sein.

1. Taste ◷ viermal drücken.
   In der Anzeige leuchten die Zeitsymbole, der Pfeil ▶ steht vor ◷.
2. Mit Taste **+** oder **–** die Uhrzeit ändern.

Nach wenigen Sekunden wird die eingestellte Uhrzeit übernommen.

Uhrzeit ausblenden

Sie können die Uhrzeit ausblenden. Sehen Sie dazu bitte im Kapitel *Grundeinstellungen ändern* nach.

Kindersicherung

Damit Kinder den Backofen nicht versehentlich einschalten, hat er eine Kindersicherung.

Der Backofen reagiert auf keine Einstellungen. Wecker und Uhrzeit können Sie auch bei eingeschalteter Kindersicherung einstellen.

Kindersicherung einschalten

Voraussetzung: Es darf keine Dauer eingestellt sein und der Funktionswähler steht in der Nullstellung.

Taste ⊸ ca. vier Sekunden lang drücken.

In der Anzeige erscheint das Symbol ⊸. Die Kindersicherung ist eingeschaltet.

Kindersicherung ausschalten

Taste ⊸ ca. vier Sekunden lang drücken.

In der Anzeige erlischt das Symbol ⊸. Die Kindersicherung ist ausgeschaltet.

Kindersicherung bei der Programmautomatik

Wenn die Programmautomatik eingestellt ist, funktioniert die Kindersicherung nicht.

Grundeinstellungen ändern

Ihr Backofen hat verschiedene Grundeinstellungen. Diese Einstellungen können Sie an Ihre eigenen Gewohnheiten anpassen.

Grundeinstellung		Auswahl 0	Auswahl 1	Auswahl 2	Auswahl 3
c0	Helligkeit der Display-Beleuchtung	-	Nacht	mittel*	Tag
c1	**Signal Dauer** Zeit, wie lang das Signal nach Ablauf einer Dauer zu hören ist.	-	ca. 10 Sek.	ca. 2 Min.*	ca. 5 Min.
c2	**Uhrzeitanzeige** Darstellung der Uhranzeige im Display, wenn der Backofen ausgeschaltet ist.	nur bei Betrieb*	immer*	-	-
c3	**Betrieb fortsetzten** Art, wie der Betrieb nach dem Öffnen und wieder Schließen der Backofentür fortgesetzt wird. Weiter nach Tür schließen: aus *mit start stop Betrieb fortsetzen	aus*	automatisch	-	-
c4	**Wartezeit, bis eie Einstellung übernommen ist**	-	ca. 2 Sek.	ca. 5 Sek.*	ca. 10 Sek.
c5	**Betriebsspannung**	220-230 V*	230-240 V	-	-
c6	**Werkseinstellungen wiederherstellen** Alle Änderungen zurück auf Grundeinstellungen setzen.	nein*	ja	-	-

* Werkseinstellung

Der Backofen muss ausgeschaltet sein.

1. Taste ◷ ca. 6 Sekunden lang drücken.
   In der Anzeige erscheint die aktuelle Grundeinstellung zur Signaldauer, z. B. c 12 für die Auswahl 2.
2. Mit Taste **+** oder **–** die Grundeinstellung ändern.

3. Mit Taste ⏲ bestätigen.
   In der Anzeige erscheint die nächste Grundeinstellung. Sie können mit Taste ⏲ alle Ebenen durchgehen und mit Taste + oder –ändern.

4. Zum Schluss Taste ⏲ ca. 6 Sekunden lang drücken.

Alle Grundeinstellungen sind übernommen.

Sie können Ihre Grundeinstellungen jederzeit wieder ändern.

Automatische Abschaltung

Wenn Sie die Einstellungen an Ihrem Gerät mehrere Stunden nicht verändert haben, wird die automatische Abschaltung aktiv. Der Backofen hört auf zu heizen. Wann dies geschieht, richtet sich nach der eingestellten Temperatur oder Grillstufe.

Automatische Abschaltung wird aktiv
Ein Signal ertönt. In der Anzeige erscheint F8. Der Backofen hört auf zu heizen.

Drehen Sie den Funktionswähler auf die Nullstellung. Der Backofen ist ausgeschaltet.

Automatische Abschaltung aufheben
Damit die automatische Abschaltung nicht unerwünscht aktiv wird, stellen Sie eine Dauer ein. Der Backofen heizt, bis die Dauer abgelaufen ist.

Pflege und Reinigung

Bei sorgfältiger Pflege und Reinigung bleibt Ihr Mikrowellengerät lange schön und intakt. Wie Sie Ihr Gerät richtig pflegen und reinigen erklären wir Ihnen hier.

⚠ **Kurzschlussgefahr!**

Nie Hochdruck- oder Dampfreiniger für die Reinigung verwenden.

⚠ **Verbrennungsgefahr!**

Nie das Gerät direkt nach dem Ausschalten reinigen. Gerät auskühlen lassen.

Hinweise

- Kleine Farbunterschiede an der Gerätefront ergeben sich durch verschiedene Materialien, wie Glas, Kunststoff oder Metall.
- Schatten an der Türscheibe, die wie Schlieren wirken, sind Lichtreflexe der Backofenlampe.
- Email wird bei sehr hohen Temperaturen eingebrannt. Dadurch können geringe Farbunterschiede entstehen. Das ist normal und hat keinen Einfluss auf die Funktion. Kanten dünner Bleche lassen sich nicht voll emaillieren. Sie können deshalb rau sein. Der Korrosionsschutz wird dadurch nicht beeinträchtigt.
- Unangenehme Gerüche, z.B. nach der Zubereitung von Fisch können Sie ganz einfach beseitigen. Geben Sie ein paar Tropfen Zitronensaft in eine Tasse Wasser. Stellen Sie einen Löffel mit in das Gefäß, um Siedeverzug zu vermeiden. Erhitzen Sie das Wasser für 1 bis 2 Minuten mit maximaler Mikrowellen-Leistung.

Reinigungsmittel

Damit die unterschiedlichen Oberflächen nicht durch falsche Reinigungsmittel beschädigt werden, beachten Sie die Angaben in der Tabelle. Verwenden Sie

- keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel,
- keine Metall-oder Glasschaber zur Reinigung des Glases an der Gerätetür.
- keine Metall-oder Glasschaber zur Reinigung der Türdichtung.
- keine harten Scheuerkissen und Putzschwämme,
- keine stark alkoholhaltigen Reinigungsmittel.

Waschen Sie neue Schwammtücher vor Gebrauch gründlich aus.

Bereich	Reinigungsmittel
Gerätefront	Heiße Spüllauge: Mit einem Spüllappen reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Keinen Glasreiniger, Metall- oder Glasschaber zur Reinigung verwenden.
Edelstahl	Heiße Spüllauge: Mit einem Spüllappen reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken sofort entfernen. Unter solchen Flecken kann sich Korrosion bilden. Beim Kundendienst oder im Fachhandel sind spezielle Edelstahlreiniger erhältlich.
Backofen	Heiße Spüllauge oder Essigwasser: Mit einem Spüllappen reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Bei starker Verschmutzung: Backofenreiniger, nur im kalten Backofen benutzen. Am besten verwenden Sie einen Edelstahl-Schwamm.
Glasabdeckung der Backofenlampe	Heiße Spüllauge: Mit einem Spüllappen reinigen.
Bedienblende/Türaußenscheibe	Glasreiniger: Sofort mit einem weichen Tuch trocken wischen. Keinen Glasschaber verwenden.
Türinnenscheibe	Glasreiniger: Mit einem weichem Tuch trocken wischen. Keinen Glasschaber verwenden.
Dichtung	Heiße Spüllauge: Mit einem Spüllappen reinigen, nicht scheuern. Keinen Metall- oder Glasschaber zur Reinigung verwenden.
Zubehör	Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spüllappen oder einer Bürste reinigen.

Selbstreinigende Fläche im Garraum

Die Rückwand im Backofen ist mit selbstreinigendem Email beschichtet. Sie reinigt sich selbst, während der Backofen in Betrieb ist. Größere Spritzer verschwinden manchmal erst nach mehrmaligem Betrieb des Backofens.

Hinweise

- Nie die selbstreinigende Fläche mit Backofenreiniger behandeln. Wenn versehentlich Backofenreiniger auf die

Rückwand gelangt, entfernen Sie ihn sofort mit einem Schwamm und ausreichend Wasser.

- Nie scheuernde Reinigungsmittel benutzen. Sie verkratzen bzw. zerstören die hochporöse Schicht.
- Nie die selbstreinigende Fläche mit einer Scheuerspirale behandeln.
- Eine leichte Verfärbung des Emails hat auf die Selbstreinigung keinen Einfluss.

Garraumboden, Decke und Seitenwände reinigen

Verwenden Sie ein Spültuch und heiße Spüllauge oder Essigwasser.

Bei starker Verschmutzung verwenden Sie am besten Backofenreiniger. Benutzen Sie Backofenreiniger nur im kalten Backofen.

Reinigung der Glasscheiben

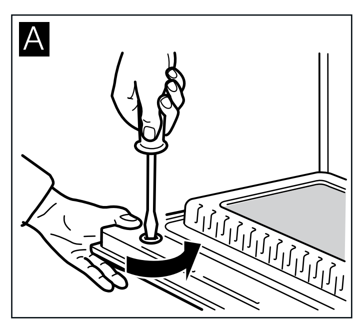
Zum Reinigen können Sie die Glasscheiben an der Backofentür abnehmen.

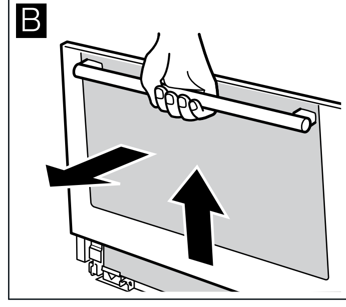
⚠ **Verbrennungsgefahr!**

Den Ausbau nicht sofort nach dem Ausschalten durchführen. Der Backofen muss kalt sein.

Ausbau

1. Backofentür öffnen.
2. Die zwei Schrauben an der Tür mit einem Schlitzschraubendreher (Klingenbreite 8-11 mm) lösen. Dabei die Türscheibe mit einer Hand festhalten. (Bild A)
3. Tür schräg stellen und die Scheibe mit dem Türgriff nach oben herausziehen. (Bild B)





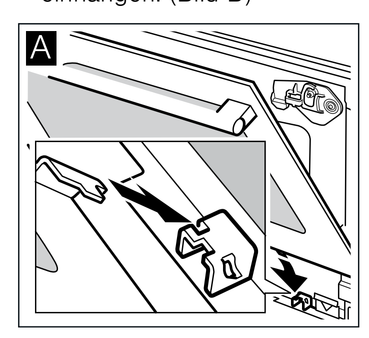
4. Tür schließen.

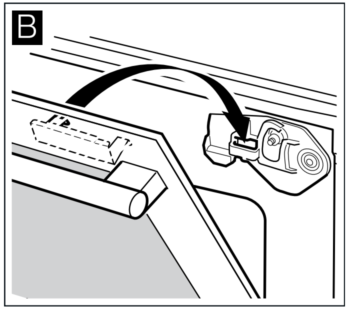
Hinweise

- Reinigen Sie die Glasscheiben mit Glasreiniger und einem weichen Tuch.
- Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Mittel. Der Glasschaber ist ungeeignet.

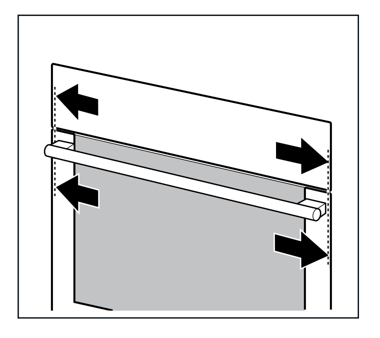
Einbau

1. Die Türscheibe mit beiden Händen in die Führung einsetzen. (Bild A)
2. Die Türscheibe nach unten drücken etwas anheben und oben einhängen. (Bild B)

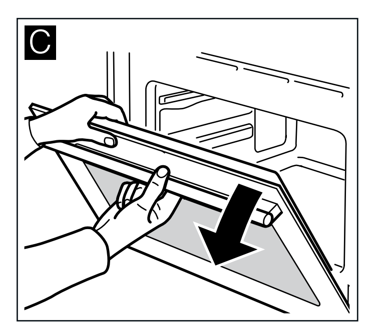


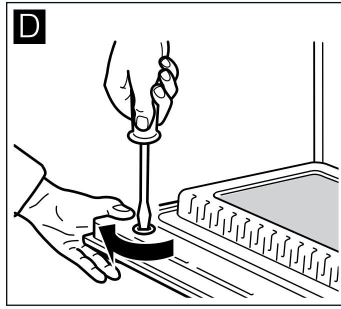


Achten Sie darauf, dass die Türscheibe bündig mit dem Bedienfeld sitzt.



3. Tür ganz öffnen, dabei die Scheiben mit einer Hand festhalten. (Bild C)
4. Tür nochmals nach unten drücken und die Schrauben mit einem Schlitzschraubendreher (Klingenbreite 8-11 mm) handfest zudrehen, Tür schließen. (Bild D)





Achtung!

Sie dürfen den Backofen erst dann wieder benutzen, wenn die Scheiben ordnungsgemäßeingebaut sind.

Reinigung der Glasabdeckung

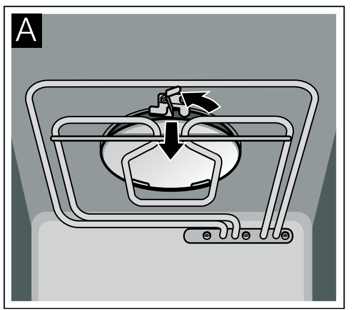
Zum Reinigen können Sie die Glasabdeckung an der Backofendecke herausnehmen

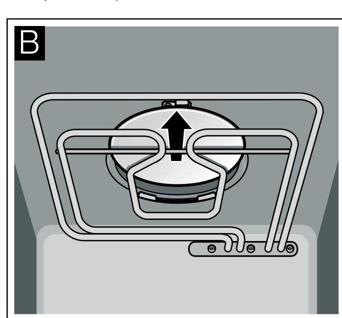
⚠ **Verbrennungsgefahr!**

Den Ausbau nicht sofort nach dem Ausschalten durchführen. Der Backofen muss kalt sein.

Ausbau

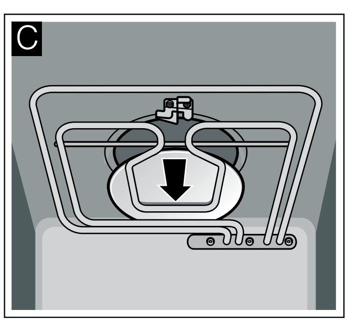
1. Geschirrtuch in den Backofen legen.
2. Die Klammer an der Backofendecke nach vorn ziehen. (Bild A)
   Die Glasabdeckung vorn mit dem Daumen der anderen Hand nach unten drücken. Die Klammer loslassen.
3. Die Abdeckung mit beiden Händen nach vorn schieben und auf dem Grillheizkörper ablegen. (Bild B)

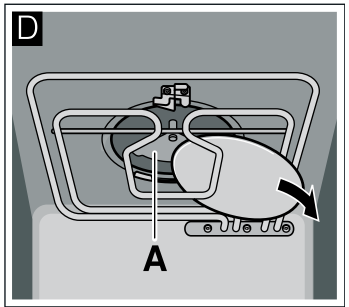




4. Wieder etwas nach hinten schieben. (Bild C)

5. Seitlich nach unten kippen und herausnehmen. (Bild D)





⚠ **Verletzungsgefahr!**

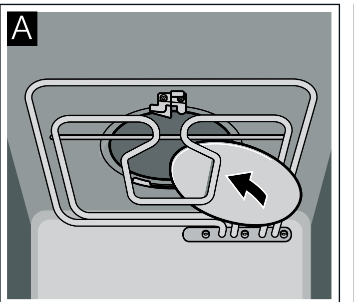
Nie die Mikrowellen-Antenne (A) berühren oder reinigen!

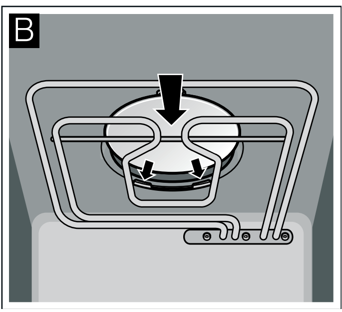
Bei leichter Verschmutzung:
Die Glasabdeckung mit heißer Spüllauge abwaschen.

Bei starker Verschmutzung:
Die Glasabdeckung wie die Emailflächen im Backofen reinigen.

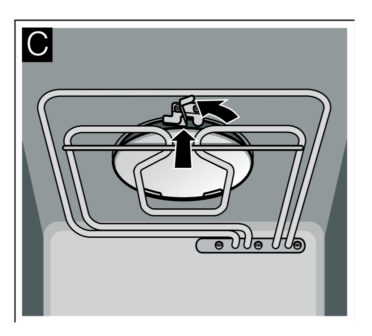
Einbau

1. Die Abdeckung mit der glatten Seite nach unten einschieben und auf dem Grillheizkörper ablegen. (Bild A)
2. Mit beiden Händen nach hinten in die zwei Haken schieben. (Bild B)





3. Die Klammer nach vorn ziehen und die Glasabdeckung nach oben drücken. Klammer loslassen. (Bild C)



Geschirrtuch aus dem Backofen entfernen.

⚠ **Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!**

Nie das Gerät ohne Mikrowellen-Glasabdeckung in Betrieb nehmen. Es kann Mikrowellen-Energie austreten.

Störungstabelle

Wenn eine Störung auftritt, liegt es oft nur an einer Kleinigkeit. Bevor Sie den Kundendienst rufen, versuchen Sie bitte mit Hilfe der Tabelle die Störung selbst zu beheben.

Wenn einmal ein Gericht nicht optimal gelingt, sehen Sie im Kapitel *Für Sie in unserem Kochstudio getestet* nach. Dort finden Sie viele Tipps und Hinweise zum Kochen.

⚠ **Stromschlaggefahr!**

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen.

Störungstabelle

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe / Hinweise
Das Gerät funktioniert nicht	Sicherung defekt	Sehen Sie im Sicherungskasten nach, ob die Sicherung für das Gerät in Ordnung ist.
	Stecker nicht eingesteckt	Einstecken
	Stromausfall	Prüfen Sie, ob die Küchenlampe funktioniert.
In der Anzeige leuchtet ◷ und drei Nullen.	Stromausfall	Stellen Sie die Uhrzeit neu ein.
Der Backofen heizt nicht. Der Doppelpunkt in der Anzeige blinkt.	Der Backofen ist im Demonstrationsmodus.	Die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten und nach ca. 20 Sekunden wieder einschalten. Jetzt innerhalb von ca. 2 Minuten die Taste ⊸ ca. 4 Sekunden lang drücken, bis der Doppelpunkt durchgehend leuchtet.
In der Anzeige erscheint F8.	Die automatische Abschaltung wurde aktiv.	Drehen Sie den Funktionswähler auf die Nullstellung.
Die Mikrowelle schaltet nicht ein.	Tür nicht ganz geschlossen.	Prüfen Sie, ob Speisereste oder ein Fremdkörper in der Tür klemmen. Vergewissern Sie sich, dass die Dichtungsflächen sauber sind. Sehen Sie nach, ob die Türdichtung verdreht ist.
	Die Mikrowelle wurde nicht gestartet.	Taste start/stop drücken.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe / Hinweise
Das Gerät heizt nicht auf die eingestellte Temperatur auf.	Taste start/stop wurde nicht gedrückt.	Taste start/stop drücken.
Der Mikrowellen-Betrieb wird ohne erkennbaren Grund abgebrochen.	Die Mikrowelle hat eine Störung.	Tritt dieser Fehler wiederholt auf, rufen Sie den Kundendienst. Der Backofen-Betrieb ohne Mikrowelle ist möglich.
Beim Mikrowellen-Betrieb werden die Speisen langsamer heiß als bisher.	Zu kleine Mikrowellen-Leistung eingestellt.	Höhere Leistung wählen.
	Eine größere Menge als sonst wurde in das Gerät gegeben.	Doppelte Menge - fast doppelte Zeit
	Die Speisen waren kälter als sonst.	Speisen zwischendurch umrühren oder wenden.

Fehlermeldungen

Wenn in der Anzeige eine Fehlermeldung mit E erscheint, drükken Sie die Taste ◷. Stellen Sie anschließend die Uhrzeit neu ein. Wenn die Fehlermeldung wieder erscheint, rufen Sie den Kundendienst.

Bei einigen Fehlermeldungen können Sie selbst Abhilfe schaffen.

Fehlermeldung	Mögliche Ursache	Abhilfe / Hinweis
Im Uhrendisplay erscheint die Fehlermeldung “E101“ oder “E104“.	Der Temperaturfühler ist ausgefallen.	Rufen Sie den Kundendienst. Der Mikrowellen-Betrieb solo ist möglich.
Im Uhrendisplay erscheint die Fehlermeldung “E010“, “E310“, “E009“ oder “E309“.	Technischer Defekt.	Rufen Sie den Kundendienst.

Backofenlampe auswechseln

Sie können die Backofenlampe auswechseln. Temperaturbeständige Halogenlampen 12 V, 20 W erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel.

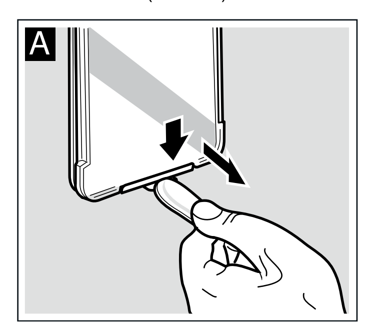
⚠ **Stromschlaggefahr!**

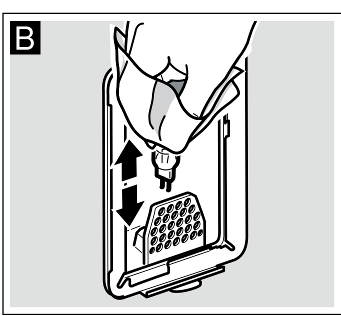
Nie die Backofenlampe auswechseln, wenn das Gerät angeschaltet ist. Ziehen Sie den Netzstecker bzw. schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus.

Hinweis: Nehmen Sie die neue Halogenlampe immer mit einem trockenen Tuch aus der Verpackung. Dadurch verlängert sich die Lebensdauer der Lampe.

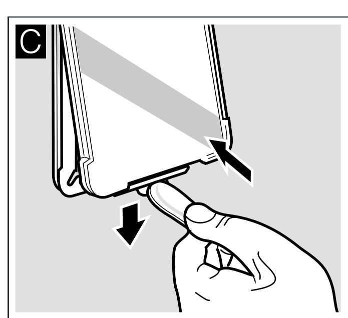
So gehen Sie vor

1. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
2. Geschirrtuch in den kalten Backofen legen, um Schäden zu vermeiden.
3. Glasabdeckung abnehmen. Dazu mit der Hand die Glasabdeckung unten öffnen
   Sollte sich die Glasabdeckung schwer abnehmen lassen, nehmen Sie einen Löffel zu Hilfe. (Bild A)
4. Lampe herausziehen und durch den gleichen Lampentyp ersetzen. (Bild B)





5. Glasabdeckung wieder anbringen. (Bild C)



6. Geschirrtuch herausnehmen. Sicherung im Sicherungskasten wieder einschalten oder Netzstecker einstecken.

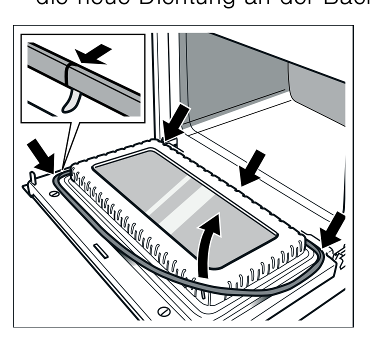
Türdichtung auswechseln

Ist die Türdichtung defekt, muss sie ausgewechselt werden. Ersatzdichtungen für Ihr Gerät erhalten Sie beim Kundendienst. Geben Sie bitte die E-Nummer und die FD-Nummer Ihres Gerätes an.

⚠ **Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!**

Nie das Gerät benutzen, wenn die Türdichtung beschädigt ist. Es kann Mikrowellen-Energie austreten. Gerät erst nach Reparatur wieder benutzen.

1. Backofentür öffnen.
2. Alte Türdichtung abziehen.
3. An der Türdichtung sind 5 Haken befestigt. Mit diesen Haken die neue Dichtung an der Backofentür einhängen.



Hinweis: Die Stoßstelle an der Türdichtung unten in der Mitte ist technisch bedingt.

Kundendienst

Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, ist unser Kundendienst für Sie da. Wir finden immer eine passende Lösung, auch um unnötige Technikerbesuche zu vermeiden.

E-Nummer und FD-Nummer

Geben Sie beim Anruf bitte die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD-Nr.) an, damit wir Sie qualifiziert betreuen können. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie im Backofen. Damit Sie bei Bedarf nicht lange suchen müssen, können Sie hier die Daten Ihres Gerätes und die Telefonnummer des Kundendienstes eintragen.

E-Nr.	**FD-Nr.**
Kundendienst ☏	

Beachten Sie, dass der Besuch des Servicetechnikers im Falle einer Fehlbedienung auch während der Garantiezeit nicht kostenlos ist.

Die Kontaktdaten aller Länder für den nächstgelegenen Kundendienst finden Sie hier bzw. im beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

A 0810 240 260

D 01801 22 33 66
(0,039 €/Min. aus dem Festnetz,
Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)

CH 0848 840 040

Vertrauen Sie auf die Kompetenz des Herstellers. Sie stellen somit sicher, dass die Reparatur von geschulten Servicetechnikern durchgeführt wird, die mit den Original-Ersatzteilen für Ihr Hausgerät ausgerüstet sind.

Dieses Gerät entspricht der Norm EN 55011 bzw. CISPR 11. Es ist ein Produkt der Gruppe 2, Klasse B.

Gruppe 2 bedeutet, dass Mikrowellen zum Zweck der Erwärmung von Lebensmitteln erzeugt werden. Klasse B besagt, dass das Gerät für die private Haushaltsumgebung geeignet ist.

Energie- und Umwelttipps

Hier erhalten Sie Tipps, wie Sie beim Backen und Braten Energie sparen können und wie Sie Ihr Gerät richtig entsorgen.

Energiesparen

Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es im Rezept oder in den Tabellen der Gebrauchsanleitung angegeben ist.

Verwenden Sie dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen. Sie nehmen die Hitze besonders gut auf.

Öffnen Sie die Gerätetür während Sie garen, backen oder braten möglichst selten.

Mehrere Kuchen backen Sie am besten nacheinander. Der Garraum ist noch warm. Dadurch kann sich die Backzeit für den zweiten Kuchen verkürzen.

Bei längeren Garzeiten können Sie den Backofen 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten und die Restwärme zum Fertiggaren nutzen.

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



Dieses Gerät entspricht der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

Programmautomatik

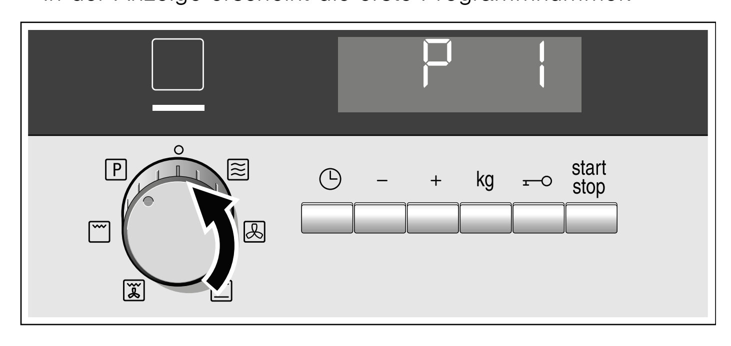
Mit der Programmautomatik können Sie ganz einfach Speisen zubereiten. Sie wählen das Programm und geben das Gewicht Ihrer Speise ein. Die optimale Einstellung übernimmt die Programmautomatik. Sie können unter 20 Programmen auswählen.

Einstellen

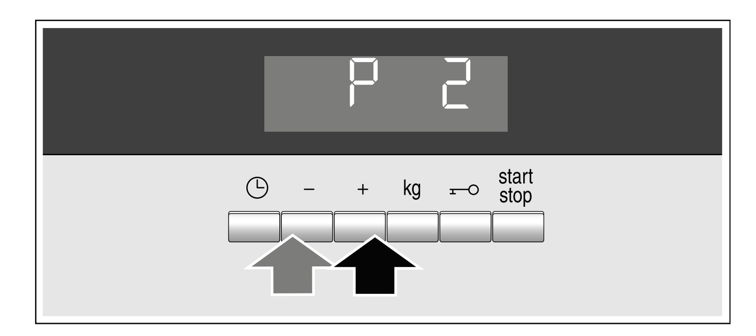
Wenn Sie ein Programm gewählt haben, stellen Sie den Backofen ein. Der Temperaturwähler muss auf der Nullstellung sein.

Beispiel im Bild: Hefekuchen (Programm 2) mit 1 Kilogramm Gewicht.

1. Den Funktionswähler auf Programmautomatik P stellen.
   In der Anzeige erscheint die erste Programmnummer.



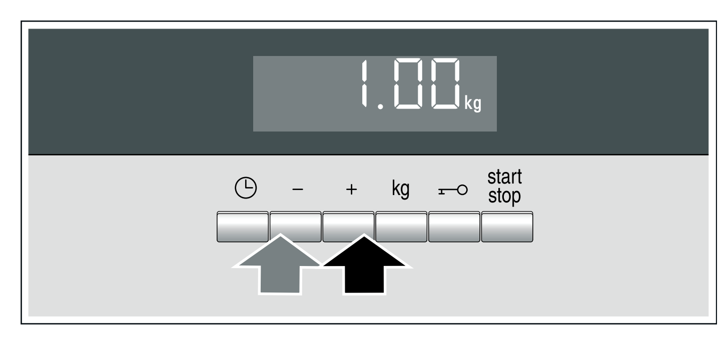
2. Mit Taste + oder – die Programmnummer wählen.



3. Taste **kg** drücken.
   In der Anzeige erscheint als Gewichtsvorschlag 0,50 Kilogramm.



4. Mit Taste **+** oder **–** das Gewicht einstellen.



5. Taste start/stop drücken.

Das Programm startet. Die Dauer läuft sichtbar ab und die Symbole ► und →I erscheinen.

Programm ist beendet

Ein Signal ertönt. Der Backofen hört auf zu heizen. In der Anzeige steht 00:00. Den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen. Der Backofen ist ausgeschaltet. Sie können den Signalton vorzeitig mit Taste ◷ löschen.

Programm ändern

Nach dem Start kann die Programmnummer und das Gewicht nicht mehr geändert werden.

Programm abbrechen

Den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen. Der Backofen ist ausgeschaltet.

Dauer und Endezeit ändern

Bei der Programmautomatik können Sie Dauer und Endezeit nicht ändern.

Auftauen und Garen mit der Programmautomatik

Hinweise

- Nehmen Sie das Lebensmittel aus der Verpackung und wiegen Sie es ab. Wenn Sie das genaue Gewicht nicht eingeben können, runden Sie es auf bzw. ab.
- Verwenden Sie für die Programme immer mikrowellengeeignetes Geschirr, z.B. aus Glas, Keramik oder die Universalpfanne. Beachten Sie dazu die Zubehörhinweise in der Programmtabelle.
- Stellen Sie die Lebensmittel in den kalten Garraum.
- Eine Tabelle mit geeigneten Lebensmitteln, dem jeweiligen Gewichtsbereich und dem erforderlichen Zubehör finden Sie im Anschluss an die Hinweise.
- Das Einstellen von Gewichten außerhalb des Gewichtsbereiches ist nicht möglich.
- Bei vielen Gerichten hören Sie nach einiger Zeit ein Signal. Wenden Sie das Lebensmittel oder rühren Sie es um.

Auftauen

Hinweise

- Das Lebensmittel möglichst flach und portionsgerecht bei -18 °C einfrieren und lagern.
- Legen Sie das gefrorene Lebensmittel auf ein flaches Geschirr, z. B. einen Glas- oder Porzellanteller.
- Empfindliche und abstehende Teile mit kleinen Stücken Alufolie abdecken. So vermeiden Sie ein vorzeitiges Angaren. Achten Sie darauf, dass die Alufolie die Garraumwände nicht berührt.
- Nach dem Auftauen lassen Sie das Lebensmittel noch 10 bis 90 Minuten zum Temperaturausgleich nachtauen.
- Beim Auftauen von Fleisch, Geflügel oder Fisch entsteht Flüssigkeit. Entfernen Sie diese beim Wenden. In keinem Fall weiter verwenden oder mit anderen Lebensmitteln in Berührung bringen.
- Legen Sie Rind-, Lamm- und Schweinefleisch zuerst mit der Fettseite nach unten auf das Geschirr.
- Brot nur in der benötigten Menge auftauen. Es wird schnell altbacken.
- Entfernen Sie bereits aufgetautes Hackfleisch nach dem Wenden.
- Ganzes Geflügel zuerst mit der Brustseite, Geflügelteile mit der Hautseite auf das Geschirr legen. Beine und Flügel mit kleinen Stücken Alufolie abdecken.
- Bei ganzem Fisch die Schwanzflosse mit Alufolie, bei Fischfilet die Randbereiche und bei Fischkotelett die abstehenden Enden abdecken.

Prograamm-Nr.		Geeignete Lebensmittel	Gewichtsbereich in kg	Geschirr / Zubehör, Einschubhöhe
	Auftauen			
1	Brot im Ganzen***	Weizenbrot, Weizenmischbrot, Vollkornbrot	0,20 - 1,50	Flaches offenes Geschirr Rost, Höhe 1
2	Kuchen, trocken*	Rührkuchen ohne Glasur und Guss, Hefekuchen	0,20 - 1,50	Flaches offenes Geschirr Rost, Höhe 1
3	Hackfleisch*	Hackfleisch vom Rind, Lamm, Schwein	0,20 - 1,00	Flaches offenes Geschirr Rost, Höhe 1

* Signal zum Wenden nach ca. der Hälfte der Zeit

** Signal zum Wenden nach ⅓ und ⅔ der Zeit

***Signal zum Wenden nach ⅔ der Zeit

Programaamm-Nr.		Geeignete Lebensmittel	Gewichtsbereich in kg	Geschirr / Zubehör, Einschubhöhe
4	Geflügel im Ganzen**	Hähnchen, Ente	0,70 - 2,00	Flaches offenes Geschirr Rost, Höhe 1
5	Fisch im Ganzen**	Forelle, Dorsch, Kabeljau	0,20 - 1,20	Flaches offenes Geschirr Rost, Höhe 1

* Signal zum Wenden nach ca. der Hälfte der Zeit

** Signal zum Wenden nach ⅓ und ⅔ der Zeit

***Signal zum Wenden nach ⅔ der Zeit

Garen

Gemüse

Hinweise

- frisches Gemüse:
  In gleich große Stücke schneiden. 2 Esslöffel Wasser pro 100 g Gemüse zugeben.
- gefrorenes Gemüse:
  Geeignet ist nur blanchiertes, nicht vorgegartes Gemüse. Tiefkühlgemüse mit Sahnesoße ist ungeeignet. 1 bis 2 Esslöffel Wasser pro 100 g zugeben. Für Spinat und Rotkohl kein Wasser zugeben.
- Lassen Sie das Gemüse nach Programmende noch ca. 5 Minuten ruhen.

Kartoffeln

Hinweise

- Salzkartoffeln:
  Schneiden Sie diese in gleich große Stücke. Pro 100 g Kartoffeln zwei Esslöffel Wasser und etwas Salz zugeben.
- Lassen Sie die Kartoffeln nach Programmende noch ca. 5 Minuten ruhen. Gießen Sie das entstandene Wasser vorher ab.

Reis

Hinweise

- Verwenden Sie keinen Kochbeutel-Reis. Reis schäumt beim Garen stark. Stellen Sie das Rohgewicht (ohne Flüssigkeit) ein. Die zwei- bis zweieinhalbfache Menge Flüssigkeit zum Reis geben.
- Lassen Sie das Getreide nach Programmende noch ca. 5 bis 10 Minuten ruhen.

Fisch

Hinweis: Fischfilet, frisch:
1 bis 3 Eßlöffel Wasser oder Zitronensaft zufügen.

Programm-Nr.		Geeignete Lebensmittel	Gewichtsbereich in kg	Geschirr / Zubehör, Einschubhöhe
	Garen			
6	Gemüse, frisch*	Blumenkohl, Brokkoli, Karotten, Kohlrabi, Lauch, Paprika, Zucchini	0,20 - 1,00	geschlossenes Geschirr Rost, Höhe 1
7	Gemüse, gefroren*	Blumenkohl, Brokkoli, Karotten, Kohlrabi, Rotkohl, Spinat	0,20 - 1,00	geschlossenes Geschirr Rost, Höhe 1
8	Salzkartoffeln*	Festkochende, vorwiegend festkochende, oder mehligkochende Kartoffeln	0,20 - 1,00	geschlossenes Geschirr Rost, Höhe 1
9	Reis, Langkornreis*		0,10 - 0,50	Hohes geschlossenes Geschirr Rost, Höhe 1
10	frisches Fischfilet dünsten	Filet vom Hecht, Kabeljau, Rotbarsch, Seelachs, Zander	0,20 - 1,00	geschlossenes Geschirr Rost, Höhe 1

* Signal zum Umrühren nach der Hälfte der Zeit.

Kombigaren

Pizza

Hinweis. Vorgebackene, gefrorene Pizza verwenden.

Geflügel

Hinweise

- Legen Sie das Hähnchen mit der Brustseite nach unten in das Geschirr.
- Legen Sie die Hähnchenteile mit der Hautseite nach oben in das Geschirr.
- Putenbrust ohne Haut garen. Geben Sie 100 bis 150 ml Flüssigkeit zur Putenbrust. Geben Sie nach dem Wenden, wenn nötig, nochmals 50 bis 100 ml Flüssigkeit zu.
- Lassen Sie die Putenbrust nach Programmende noch 10 Minuten ruhen.

Fleisch

Hinweise

- Roastbeef erst mit der Fettseite nach unten garen.
- Rinderbraten, Kalbsbraten, Lammkeule und Schweinebraten: Der Braten soll den Boden des Geschirrs zu zwei Drittel bedecken. Geben Sie 50 ml Flüssigkeit zum Braten. Geben Sie nach dem Wenden, wenn nötig, nochmals 50-100 ml Flüssigkeit zu.
- Geben Sie zum Hackbraten 50 bis 100 ml Flüssigkeit zu.
- Lassen Sie den Braten nach Programmende noch 10 Minuten ruhen.

Programm-Nr.		Geeignete Lebensmittel	Gewichtsbereich in kg	Geschirr / Zubehör, Einschubhöhe
	Kombi-Garen			
11	Pizza, tiefgekühlt	Pizza mit dünnem Boden, vorgebacken	0,30 - 0,50	Universalpfanne Höhe 1
12	Lasagne Bolognese, tiefgekühlt		0,40 - 1,00	offenes Geschirr Rost, Höhe 1
13	Hähnchen, frisch***	Hähnchen im Ganzen	0,80 - 1,80	Hohes geschlossenes Geschirr Rost, Höhe 1
14	Hähnchenteile, frisch	Hähnchenschenkel, halbe Hähnchen	0,40 - 1,20	Hohes geschlossenes Geschirr Rost, Höhe 1
15	Putenbrust, frisch*	Putenbrust ohne Haut	0,80 - 2,00	geschlossenes Geschirr Rost, Höhe 1
16	Rinderschmorbraten, frisch**		0,80 - 2,00	geschlossenes Geschirr Rost, Höhe 1
17	Roastbeef, frisch*	5-6 cm hohes Roastbeef	0,80 - 2,00	offenes Geschirr Rost, Höhe 1
18	Schweinebraten, frisch***	Nackenbraten ohne Knochen, Rollbraten	0,80 - 2,00	geschlossenes Geschirr Rost, Höhe 1
19	Lammkeule, frisch*	Lammkeule ohne Knochen	0,80 - 2,00	geschlossenes Geschirr Rost, Höhe 1
20	Hackbraten	ca. 8 cm hoch	0,80 - 1,50	geschlossenes Geschirr Rost, Höhe 1

* Signal zum Wenden nach ca. der Hälfte der Zeit

** Signal zum Wenden nach ⅓ und ⅔ der Zeit

***Signal zum Wenden nach ⅔ der Zeit

Für Sie in unserem Kochstudio getestet

Hier finden Sie eine Auswahl an Gerichten und die optimalen Einstellungen dazu. Wir zeigen Ihnen, welche Heizart, Temperatur oder Mikrowellen-Leistung für Ihr Gericht am besten geeignet ist. Sie erhalten Angaben zum passenden Zubehör und in welcher Höhe es eingeschoben werden soll. Sie bekommen Tipps zum Geschirr und zur Zubereitung.

Hinweise

- Die Tabellenwerte gelten immer für das Einschieben in den kalten und leeren Garraum. Nur vorheizen, wenn es in den Tabellen angegeben ist. Entfernen Sie vor der Benutzung alles Zubehör aus dem Garraum, das Sie nicht benötigen.
- Belegen Sie das Zubehör erst nach dem Vorheizen mit Backpapier.
- Die Zeitangaben in den Tabellen sind Richtwerte. Sie sind von Qualität und Beschaffenheit der Lebensmittel abhängig.
- Verwenden Sie das mitgelieferte Zubehör. Zusätzliches Zubehör erhalten Sie als Sonderzubehör im Fachhandel oder beim Kundendienst.
- Benutzen Sie immer Topflappen, wenn Sie heißes Zubehör oder Geschirr aus dem Garraum nehmen.

Auftauen, Erhitzen und Garen mit Mikrowelle

In den folgenden Tabellen finden Sie viele Möglichkeiten und Einstellwerte zur Mikrowelle.

Die Zeitangaben in den Tabellen sind Richtwerte. Sie sind abhängig vom Geschirr, von der Qualität, Temperatur und Beschaffenheit der Lebensmittel.

In den Tabellen sind häufig Zeitbereiche angegeben. Stellen Sie zuerst die kürzere Zeit ein und verlängern Sie, wenn es erforderlich ist.

Es kann sein, dass Sie andere Mengen haben, als in den Tabellen angegeben. Dafür gibt es eine Faustregel:
Doppelte Menge - fast doppelte Dauer,
halbe Menge - halbe Dauer.

Schieben Sie den Rost in Höhe 1 ein. Stellen Sie das Geschirr in die Mitte. Die Mikrowellen können so die Speisen von allen Seiten erreichen.

Auftauen

Hinweise

- Geben Sie die gefrorenen Lebensmittel in einem offenen Gefäß auf den Rost.
- Empfindliche Teile wie z. B. Beine und Flügel von Hähnchen oder fette Randpartien von Braten können Sie mit kleinen Stücken Alufolie abdecken. Die Folie darf die Garraumwände nicht berühren. Nach der Hälfte der Auftauzeit können Sie die Alufolie abnehmen.
- Die Speisen zwischendurch 1 bis 2 mal wenden oder umrühren. Große Stücke sollten Sie mehrmals wenden. Entfernen Sie beim Wenden die entstandene Auftau-Flüssigkeit.
- Lassen Sie das Aufgetaute noch 10 bis 60 Minuten bei Raumtemperatur ruhen, damit sich die Temperatur ausgleicht. Bei Geflügel können Sie dann die Innereien herausnehmen.

Auftauen	Gewicht	Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten	Hinweie
Fleisch im Ganzen vom Rind, Kalb oder Schwein (mit und ohne Knochen)	800 g	180 W, 15 Min. + 90 W, 10- 15 Min.	mehrmals wenden
	1 kg	180 W, 15 Min. + 90 W, 20-30 Min.	
	1,5 kg	180 W, 25 Min.+ 90 W, 25-30 Min.	
Fleisch in Stücken oder Scheiben vom Rind, Kalb oder Schwein	200 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 4-6 Min.	beim Wenden die aufgetauten Teile voneinander trennen
	500 g	180 W, 8 Min. + 90 W, 5-10 Min.	
	800 g	180 W, 10 Min. + 90 W, 10-15 Min.	
Hackfleisch, gemischt	200 g	90 W, 10-15 Min.	mehrmals wenden, bereits aufgetautes Fleisch entfernen
	500 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 10-15 Min.	
	800 g	180 W, 10 Min. + 90 W, 15-20 Min.	
	1 kg	180 W, 13 Min. + 90 W, 20-25 Min.	
Geflügel oder Geflügelteile	600 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 13-18 Min.	zwischendurch wenden
	1,2 kg	180 W, 10 Min. + 90 W, 20-25 Min.	
Ente	2 kg	180 W, 20 Min. + 90 W, 30-40 Min.	mehrmals wenden
Gans	4,5 kg	180 W, 30 Min. + 90 W, 60-80 Min.	alle 20 Minuten wenden, Auftauflüssigkeit entfernen
Fischfilet, Fischkotelett oder Scheiben	400 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 10-15 Min.	aufgetaute Teile voneinander trennen
Fisch im Ganzen	300 g	180 W, 3 Min. + 90 W, 10-15 Min.	zwischendurch wenden
	600 g	180 W, 8 Min. + 90 W, 10-15 Min.	
Gemüse, z. B. Erbsen	300 g	180 W, 8-13 Min.	zwischendurch vorsichtig umrühren
	600 g	180 W, 10 Min. + 90 W, 8-13 Min.	
Obst, z. B. Himbeeren	300 g	180 W, 7-10 Min.	zwischendurch vorsichtig umrühren, aufgetaute Teile voneinander trennen
	500 g	180 W, 8 Min. + 90 W, 5-10 Min.	
Butter, antauen	125 g	90 W, 7-9 Min.	Verpackung vollständig entfernen
	250 g	180 W, 2 Min. + 90 W, 3-5 Min.	
Brot im Ganzen	500 g	180 W, 3 Min. + 90 W, 10-15 Min.	zwischendurch wenden
	1 kg	180 W, 3 Min. + 90 W, 15-25 Min.	
Kuchen, trocken, z. B. Rührkuchen	500 g	90 W, 10-15 Min.	nur für Kuchen ohne Glasur, Sahne oder Creme, Kuchenstücke voneinander trennen
	750 g	180 W, 2 Min. + 90 W, 10-15 Min.	
Kuchen, saftig, z. B. Obstkuchen, Quarkkuchen	500 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 15-20 Min.	nur für Kuchen ohne Glasur, Sahne oder Creme
	750 g	180 W, 10 Min. + 90 W, 15-20 Min.	

Auftauen, Erhitzen oder Garen tiefgefrorener Speisen

Hinweise

- Nehmen Sie Fertiggerichte aus der Verpackung. Im mikrowellengeeigneten Geschirr erwärmen sie sich schneller und gleichmäßiger. Verschiedene Speisenkomponenten können sich unterschiedlich schnell erwärmen.
- Flache Speisen garen schneller als hohe. Verteilen Sie die Speisen daher möglichst flach im Geschirr. Lebensmittel sollten Sie nicht übereinander schichten.
- Decken Sie die Speisen immer zu. Wenn Sie keinen passenden Deckel für ihr Geschirr haben, nehmen Sie einen Teller oder Mikrowellen-Spezialfolie.
- Die Speisen sollten Sie zwischendurch 2 bis 3 mal umrühren bzw. wenden.
- Lassen Sie die Gerichte nach dem Erhitzen noch 2 bis 5 Minuten zum Temperaturausgleich ruhen.
- Benutzen Sie immer Topfhandschuhe oder Topflappen, wenn Sie das Geschirr herausnehmen.
- Der Eigengeschmack der Speisen bleibt weitgehend erhalten. Deshalb können Sie mit Salz und Gewürzen sparsam umgehen.

Auftauen, Erhitzen oder Garen tiefgefrorener Speisen	Gewicht	Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten	Hinweise
Menü, Tellergericht, Fertiggericht	300-400 g	600 W, 11-15 Min.	Gericht aus der Verpackung nehmen; zum Erwärmen abdecken
Suppe	400-500 g	600 W, 8-13 Min.	geschlossenes Geschirr
Eintöpfe	500 g	600 W, 10-15 Min.	geschlossenes Geschirr
	1 kg	600 W, 20-25 Min.	
Fleischscheiben oder -stücke in Soße, z. B. Gulasch	500 g	600 W, 12-17 Min.	geschlossenes Geschirr
	1 kg	600 W, 25-30 Min.	

Auftauen, Erhitzen oder Garen tiefgefrorener Speisen	Gewicht	Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten	Hinweise
Fisch, z. B. Filetstücke	400 g	600 W, 10-15 Min.	abgedeckt
	800 g	600 W, 18-23 Min.	
Beilagen, z. B. Reis, Nudeln	250 g	600 W, 2-5 Min.	geschlossenes Geschirr; Flüssigkeit zugeben
	500 g	600 W, 7-10 Min.	
Gemüse, z. B. Erbsen, Brokkoli, Möhren	300 g	600 W, 8-12 Min.	geschlossenes Geschirr; 1 EL Wasser zugeben
	600 g	600 W, 13-18 Min.	
Rahmspinat	450 g	600 W, 11-16 Min.	ohne Zugabe von Wasser garen

Speisen erhitzen

⚠ Verbrühungsgefahr!

Beim Erhitzen von Flüssigkeiten kann es zu Siedeverzug kommen. Das heißt, die Siedetemperatur wird erreicht, ohne dass die typischen Dampfblasen aufsteigen. Schon bei geringer Erschütterung des Gefäßes kann die heiße Flüssigkeit plötzlich heftig überkochen und verspritzen. Geben Sie beim Erhitzen von Flüssigkeit immer einen Löffel mit in das Gefäß. So vermeiden Sie Siedeverzug.

Achtung!

Metall - z. B. der Löffel im Glas - muss mindestens 2 cm von den Backofenwänden und der Türinnenseite entfernt sein. Funken könnten das innere Türglas zerstören.

Hinweise

- Nehmen Sie Fertiggerichte aus der Verpackung. Im mikrowellengeeigneten Geschirr erwärmen sie sich schneller und gleichmäßiger. Verschiedene Speisenkomponenten können sich unterschiedlich schnell erwärmen.
- Decken Sie die Speisen immer zu. Wenn Sie keinen passenden Deckel für ihr Gefäß haben, nehmen Sie einen Teller oder Mikrowellen-Spezialfolie.
- Die Speisen sollten Sie zwischendurch mehrmals umrühren bzw. wenden. Kontrollieren Sie die Temperatur.
- Lassen Sie die Gerichte nach dem Erhitzen noch 2 bis 5 Minuten zum Temperaturausgleich ruhen.
- Benutzen Sie immer Topfhandschuhe bzw. Topflappen, wenn Sie das Geschirr herausnehmen.

Speisen erhitzen	Gewicht	Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten	Hinweise
Menü, Tellergericht, Fertiggericht	350-500 g	600 W, 4-8 Min.	Gericht aus der Verpackung nehmen; zum Erwärmen abdecken
Getränke	150 ml	900 W, 1-3 Min.	Löffel ins Glas geben, alkoholische Getränke nicht überhitzen; zwischendurch kontrollieren
	300 ml	900 W, 3-4 Min.	
	500 ml	900 W, 4-5 Min.	
Babykost, z. B. Milchfläschchen	50 ml	360 W, ½-1 Min.	Fläschchen ohne Sauger oder Deckel auf den Garraumboden stellen; nach dem Erhitzen gut schütteln oder umrühren; unbedingt Temperatur kontrollieren
	100 ml	360 W, 1-1½ Min.	
	200 ml	360 W, 1-2 Min.	
Suppe 1 Tasse	175 g	900 W, 1½-2 Min.	-
Suppe 2 Tassen	à 175 g	900 W, 2-4 Min.	
Suppe 4 Tassen	à 175 g	900 W, 4-6 Min.	
Fleischscheiben oder -stücke in Soße, z. B. Gulasch	500 g	600 W, 7-10 Min.	abgedeckt
Eintopf	400 g	600 W, 5-7 Min.	geschlossenes Geschirr
	800 g	600 W, 7-10 Min.	
Gemüse	150 g	600 W, 2-3 Min.	etwas Flüssigkeit zugeben
	300 g	600 W, 3-5 Min.	

Speisen garen

Hinweise

- Flache Speisen garen schneller als hohe. Verteilen Sie die Speisen daher möglichst flach im Geschirr. Lebensmittel sollten Sie nicht übereinander schichten.
- Garen Sie die Speisen im geschlossenen Geschirr. Wenn Sie keinen passenden Deckel für Ihr Geschirr haben, nehmen Sie einen Teller oder Mikrowellen-Spezialfolie.
- Der Eigengeschmack der Speisen bleibt weitgehend erhalten. Deshalb können Sie mit Salz und Gewürzen sparsam umgehen.
- Lassen Sie die Gerichte nach dem Garen noch 2 bis 5 Minuten zum Temperaturausgleich ruhen.
- Benutzen Sie immer Topfhandschuhe bzw. Topflappen, wenn Sie das Geschirr herausnehmen.

Speisen garen	Gewicht	Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten	Hinweise
Ganzes Hähnchen, frisch, ohne Innereien	1,5 kg	600 W, 25-30 Min.	nach der Hälfte der Zeit wenden
Fischfilet, frisch	400 g	600 W, 8-13 Min.	-

Speisen garen	Gewicht	Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten	Hinweise
Gemüse, frisch	250 g	600 W, 6-10 Min.	in gleich große Stücke schneiden; je 100 g 1 bis 2 EL Wasser zugeben; zwischendurch umrühren
	500 g	600 W, 10-15 Min.	
Kartoffeln	250 g	600 W, 8-11 Min.	in gleich große Stücke schneiden; je 100 g 1 bis 2 EL Wasser zugeben; zwischendurch umrühren
	500 g	600 W, 12-15 Min.	
	750 g	600 W, 15-22 Min.	
Reis	125 g	600 W, 4-6 Min. + 180 W, 12-15 Min.	doppelte Menge Flüssigkeit zugeben; ein hohes, geschlossenes Geschirr verwenden
	250 g	600 W, 7-9 Min. + 180 W, 15-20 Min.	
Süßspeisen, z. B. Pudding (Instant)	500 ml	600 W, 5-8 Min.	zwischendurch mit dem Schneebesen 2 bis 3 mal umrühren
Obst, Kompott	500 g	600 W, 9-12 Min.	-

Popcorn für die Mikrowelle

Hinweise

- Verwenden Sie hitzebeständiges, flaches Glasgeschirr, z. B. den Deckel einer Auflaufform, einen Glasteller oder eine Glasschale (Pyrex)
- Stellen Sie das Geschirr immer in Höhe 1 auf den Rost.
- Keine Porzellan oder stark gewölbte Teller verwenden..
- Einstellen wie in der Tabelle beschrieben. Je nach Produkt und Menge kann eine Zeitanpassung nötig sein.
- Damit das Popcorn nicht anbrennt die Popcorn-Tüte nach 1 Minute und 30 Sekunden kurz entnehmen und schütteln. Vorsicht heiß!

⚠ Verbrühungsgefahr!

- Popcorntüte vorsichtig öffnen, heißer Dampf kann entweichen.
- Nie die volle Mikrowellen-Leistung einstellen.

	Gewicht	Zubehör	Höhe	Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten
Popcorn für die Mikrowelle	1 Tüte à 100 g	Geschirr, Rost	1	600 W, 4 Min.

Tipps zur Mikrowelle

Sie finden für die vorbereitete Speisenmenge keine Einstellangabe.	Verlängern oder verkürzen Sie die Garzeiten nach folgender Faustregel: Doppelte Menge = fast doppelte Zeit halbe Menge = halbe Zeit
Die Speise ist zu trocken geworden.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine kürzere Garzeit ein oder wählen Sie eine niedrigere Mikrowellen-Leistung. Decken Sie die Speise ab und geben Sie mehr Flüssigkeit dazu.
Die Speise ist nach Ablauf der Zeit noch nicht aufgetaut, heißoder gar.	Stellen Sie eine längere Zeit ein. Größere Mengen und höhere Speisen brauchen länger.
Nach Ablauf der Garzeit ist die Speise am Rand überhitzt, in der Mitte aber noch nicht fertig.	Rühren Sie zwischendurch um und wählen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Leistung und eine längere Dauer.
Nach dem Auftauen ist das Geflügel oder Fleisch außen angegart, in der Mitte aber noch nicht aufgetaut.	Wählen Sie beim nächsten Mal eine kleinere Mikrowellen-Leistung. Wenden Sie das Auftaugut bei großen Mengen auch mehrmals.

Kuchen und Gebäck

Zu den Tabellen

Hinweise

- Die Zeitangaben gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.
- Temperatur und Backdauer sind von Beschaffenheit und Menge des Teiges abhängig. Deshalb sind in den Tabellen Bereiche angegeben. Beginnen Sie mit dem niedrigeren Wert und stellen Sie, wenn erforderlich, beim nächsten Mal höher ein. Eine niedrigere Temperatur ergibt eine gleichmäßigere Bräunung.
- Zusätzliche Informationen finden Sie unter *Tipps zum Backen* im Anschluss an die Tabellen.
- Stellen Sie die Kuchenform immer in die Mitte des Rostes.

Backformen

Hinweis: Am besten geeignet sind dunkle Backformen aus Metall.

Kuchen in Formen	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Mikrowellen-Leistung in Watt	Dauer in Minuten
Rührkuchen, einfach	Kranz-/ Kastenform	1		160-180	90 W	30-40
Rührkuchen, fein (z. B. Sandkuchen)	Kranz-/ Kastenform	1		150-170	-	60-80

* Kuchen ca. 20 Minuten im Backofen auskühlen lassen.

** auf die Universalpfanne stellen

Kuchen in Formen	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Mikrowellen-Leistung in Watt	Dauer in Minuten
Tortenboden aus Rührteig	Obstbodenform	2	⊛	160-180	-	25-35
Obstkuchen fein, Rührteig	Spring-/Napfform	1	⊛	160-180	90 W	30-40
Biskuitboden, 2 Eier	Obstbodenform	1	⊟	150-160	-	20-25
Biskuittorte, 6 Eier, vorheizen	dunkle Springform	1	⊟	170-180	-	30-40
Mürbeteigboden mit Rand	dunkle Springform**	1	⊟	170-190	-	30-40
Obst- oder Quarktorte mit Mürbeteigboden*	dunkle Springform	2	⊛	160-170	180 W	30-40
Schweizer Wähe	dunkle Springform	1	⊟	190-200	-	40-50
Gugelhupf	Gugelhupfform	1	⊛	160-180	90 W	30-40
Nusskuchen	dunkle Springform	1	⊛	170-180	90 W	35-45
Pizza, dünner Boden, wenig Belag, vorheizen	rundes Pizzablech	1	⊟	220-240	-	15-20
Pikante Kuchen	dunkle Springform**	1	⊟	180-190	-	50-60

* Kuchen ca. 20 Minuten im Backofen auskühlen lassen.
** auf die Universalpfanne stellen

Kuchen auf der Universalpfanne	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Mikrowellen-Leistung in Watt	Dauer in Minuten
Rührteig mit trockenem Belag	Universalpfanne	2	⊟	160-180	-	25-35
Rührteig mit saftigem Belag (Obst)	Universalpfanne	1	⊛	160-180	90 W	30-40
Hefeteig mit trockenem Belag	Universalpfanne	2	⊟	170-190	-	35-45
Hefeteig mit saftigem Belag (Obst)	Universalpfanne	2	⊟	170-190	-	45-55
Mürbeteig mit trockenem Belag	Universalpfanne	2	⊟	160-180	-	25-35
Mürbeteig mit saftigem Belag (Obst)	Universalpfanne	1	⊟	160-180	-	50-60
Schweizer Wähe	Universalpfanne	1	⊟	190-200	-	40-50
Biskuitrolle, vorheizen	Universalpfanne	2	⊟	170-190	-	10-20
Hefezopf mit 500 g Mehl	Universalpfanne	2	⊟	160-180	-	40-50
Stollen mit 500 g Mehl	Universalpfanne	2	⊟	150-170	-	60-70
Stollen mit 1 kg Mehl	Universalpfanne	2	⊛	140-150	-	65-75
Strudel, süß	Universalpfanne	1	⊛	190-210	180 W	30-40
Pizza	Universalpfanne	1	⊟	210-230	-	25-35
Flammkuchen, vorheizen	Universalpfanne	2	⊟	240-250	-	15-20

Kleingebäck	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Dauer in Minuten
Plätzchen	Universalpfanne	2	⊟	150-170	20-30
Makronen	Universalpfanne	2	⊟	120-140	35-45
Baiser	Universalpfanne	2	⊟	80-100	90-110
Muffins	Muffinblech auf Rost	2	⊟	160-180	35-45
Brandteiggebäck	Universalpfanne	2	⊟	200-220	30-40
Blätterteiggebäck	Universalpfanne	2	⊟	170-190	25-25
Hefeteiggebäck	Universalpfanne	2	⊟	200-220	20-30

Brot und Brötchen	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Dauer in Minuten
Sauerteigbrot mit 1,2 kg Mehl*	Universalpfanne	2	⊟	250 + 170	10 40-50
Fladenbrot*	Universalpfanne	2	⊛	220-240	15-20
Brötchen*	Universalpfanne	2	⊟	200-220	20-30
Brötchen aus Hefeteig, süß*	Universalpfanne	2	⊟	190-210	15-25

* Den Garraum vorheizen.

Tipps zum Backen

Sie wollen nach Ihrem eigenen Rezept backen.	Orientieren Sie sich an ähnlichem Gebäck in den Backtabellen.
Sie wollen eine Backform aus Silikon, Glas, Kunststoff oder Keramik verwenden.	Die Form muss bis 250 ºC hitzebeständig sein. In diesen Formen werden die Kuchen weniger braun. Wenn Sie Mikrowelle zuschalten, verkürzt sich eventuell die Dauer gegenüber der Tabellenangabe.
So stellen Sie fest, ob der Rührkuchen durchgebacken ist.	Stechen Sie etwa 10 Minuten vor Ende der angegebenen Backzeit mit einem Holzstäbchen an der höchsten Stelle in den Kuchen. Wenn kein Teig mehr am Holz klebt, ist der Kuchen fertig.
Der Kuchen fällt zusammen.	Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit oder stellen Sie die Backofentemperatur um 10 Grad niedriger ein und verlängern die Backzeit. Beachten Sie die angegebenen Rührzeiten im Rezept.
Der Kuchen ist in der Mitte hoch aufgegangen und am Rand niedriger.	Fetten Sie nur den Boden der Springform ein. Nach dem Backen lösen Sie den Kuchen vorsichtig mit einem Messer.
Der Kuchen wird zu dunkel.	Wählen Sie eine niedrigere Temperatur und backen Sie den Kuchen etwas länger.
Der Kuchen ist zu trocken.	Stechen Sie mit einem Zahnstocher kleine Löcher in den fertigen Kuchen. Dann träufeln Sie Obstsaft oder Alkoholisches darüber. Wählen Sie beim nächsten Mal die Temperatur um 10 Grad höher und verkürzen Sie die Backzeiten.
Das Brot oder der Kuchen (z.B. Käsekuchen) sieht gut aus, ist aber innen klitschig (spintig, mit Wasserstreifen durchzogen).	Verwenden Sie beim nächsten Mal etwas weniger Flüssigkeit und backen Sie mit niedrigerer Temperatur etwas länger. Bei Kuchen mit saftigem Belag backen Sie erst den Boden vor, bestreuen ihn mit Mandeln oder Semmelbrösel und geben dann den Belag darauf. Beachten Sie bitte Rezepte und Backzeiten.
Der Kuchen löst sich nicht beim Stürzen.	Lassen Sie den Kuchen nach dem Backen noch 5 bis 10 Minuten auskühlen, dann löst er sich leichter aus der Form. Sollte er sich immer noch nicht lösen, lokkern Sie den Rand nochmals vorsichtig mit einem Messer. Stürzen Sie den Kuchen erneut und bedecken Sie die Form mehrmals mit einem nassen, kalten Tuch. Fetten Sie beim nächsten Mal die Form gut ein und streuen Sie zusätzlich Semmelbrösel hinein.
Sie haben mit Ihrem eigenen Thermometer die Backofentemperatur nachgemessen und dabei eine Abweichung festgestellt.	Die Backofentemperatur wird vom Hersteller mit einem Prüfrost nach festgelegter Zeit im Mittelpunkt des Garraumes gemessen. Jedes Geschirr und Zubehörteil hat Einfluss auf den gemessenen Wert, sodass Sie bei eigenen Messungen immer eine Abweichung feststellen werden.
Zwischen Form und Rost entstehen Funken.	Prüfen Sie, ob die Form außen sauber ist. Verändern Sie die Position der Form im Garraum. Wenn das nicht hilft, backen Sie ohne Mikrowelle weiter. Die Backdauer verlängert sich dann.

Braten und Grillen

Zu den Tabellen

Temperatur und Bratdauer sind von Beschaffenheit und Menge der Speisen abhängig. Deshalb sind in den Tabellen Bereiche angegeben. Beginnen Sie mit dem niedrigeren Wert und stellen Sie, wenn erforderlich, beim nächsten Mal höher ein.

Zusätzliche Informationen finden Sie unter *Tipps zum Braten und Grillen* im Anschluss an die Tabellen.

Geschirr

Sie können jedes hitzebeständige, mikrowellengeeignete Geschirr verwenden. Bratformen aus Metall sind nur zum Braten ohne Mikrowellen geeignet.

Das Geschirr kann sehr heiß werden. Benutzen Sie Topflappen zum Herausnehmen.

Stellen Sie heißes Glasgeschirr auf einem trockenen Küchentuch ab. Ist die Unterlage nass oder kalt, kann das Glas springen.

Hinweise zum Braten

Verwenden Sie zum Braten von Fleisch und Geflügel eine hohe Bratform.

Prüfen Sie, ob Ihr Geschirr in den Garraum passt. Es darf nicht zu groß sein.

Fleisch:
Bedecken Sie den Boden des Geschirrs knapp mit Flüssigkeit. Für Schmorbraten geben Sie etwas mehr Flüssigkeit zu. Wenden Sie Fleischstücke nach der Hälfte der Zeit. Wenn der Braten fertig ist, sollte er noch 10 Minuten im abgeschalteten, geschlossenen Backofen ruhen. So kann sich der Fleischsaft besser verteilen.

Geflügel:
Wenden Sie die Fleischstücke nach ⅔ der Zeit.

Hinweise zum Grillen

Grillen Sie immer bei geschlossener Backofentür und heizen Sie nicht vor.

Nehmen Sie möglichst gleich dicke Grillstücke. Steaks sollten mindestens 2 bis 3 cm dick sein. So bräunen sie gleichmäßig und bleiben schön saftig. Salzen Sie Steaks erst nach dem Grillen.

Wenden Sie die Grillstücke mit einer Grillzange. Wenn Sie mit einer Gabel ins Fleisch stechen, verliert es Saft und wird trokken.

Dunkles Fleisch z. B. vom Rind bräunt schneller als helles Fleisch vom Kalb oder Schwein. Grillstücke aus hellem Fleisch oder Fisch sind oft an der Oberfläche nur hellbraun, innen trotzdem gar und saftig.

Der Grillheizkörper schaltet sich automatisch aus und wieder ein. Das ist normal. Wie oft das geschieht, richtet sich nach der eingestellten Grillstufe.

Hinweise zum Dünsten

Verwenden Sie zum Dünsten von Fisch ein Geschirr mit Deckel.

Geben Sie zwei bis drei Eßlöffel Flüssigkeit und etwas Zitronensaft oder Essig ins Geschirr.

Rindfleisch

Hinweise

- Wenden Sie Rinderschmorbraten nach ⅓ und ⅔ der Zeit. Zum Schluss noch ca. 10 Minuten stehen lassen.

- Wenden Sie Rinderfilet und Roastbeef nach der Hälfte der Zeit. Zum Schluss noch ca. 10 Minuten stehen lassen.
- Wenden Sie Steaks nach ⅔ der Zeit.

Rindfleisch	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grillstufe	Mikrowellen-Leistung in Watt	Dauer in Minuten
Rinderschmorbraten, ca. 1 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1		190-210	-	120-140
Rinderschmorbraten, ca. 1,5 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1		180-200	-	140-160
Rinderschmorbraten, ca. 2 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1		170-190	-	160-180
Rinderfilet, medium, ca. 1 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1		200-220	90 W	30-40
Rinderfilet, medium, ca. 1,5 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1		230-240	90 W	45-55
Rostbeef, medium, ca. 1 kg	offenes Geschirr, Rost	1		240-250	180 W	30-40
Steak, medium, 3 cm dick	Universalpfanne + Rost	1 3		3	-	1. Seite: ca. 10-15 2. Seite: ca. 5-10

Kalbfleisch

Hinweis: Wenden Sie Kalbsbraten und -haxe nach der Hälfte der Zeit. Zum Schluss noch ca. 10 Minuten stehen lassen.

Kalbfleisch	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Mikrowellen-Leistung in Watt	Dauer in Minuten
Kalbsbraten, ca. 1 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1		210-220	90 W	60-70
Kalbsbraten, ca. 1,5 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1		200-210	90 W	70-80
Kalbsbraten, ca. 2 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1		190-200	90 W	80-100
Kalbshaxe, ca. 1,5 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1		190-200	-	120-130

Schweinefleisch

Hinweise

- Wenden Sie mageren Schweinebraten und Braten ohne Schwarte nach der Hälfte der Zeit. Zum Schluss noch ca. 10 Minuten stehen lassen.
- Legen Sie den Braten mit Schwarte nach oben in das Geschirr. Schwarte einschneiden. Den Braten nicht wenden. Zum Schluss noch ca. 10 Minuten stehen lassen.
- Schweinefilet und Kassler nicht wenden. Zum Schluss noch ca. 5 Minuten stehen lassen.
- Wenden Sie das Nackensteak nach ⅔ der Zeit.

Schweinefleisch	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grillstufe	Mikrowellen-Leistung in Watt	Dauer in Minuten
Braten ohne Schwarte (z. B. Nacken), ca. 750 g	geschlossenes Geschirr, Rost	1		220-240	180 W	40-50
Braten mit Schwarte (z. B. Schulter), ca. 1,5 kg	offenes Geschirr, Rost	1		180-200	-	150
Braten mit Schwarte (z. B. Schulter), ca. 2 kg	offenes Geschirr, Rost	1		170-190	-	180
Schweinefilet, ca. 500 g	geschlossenes Geschirr, Rost	1		210-230	90 W	20-25
Schweinebraten, mager, ca. 1 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1		210-230	90 W	50-60
Schweinebraten, mager, ca. 1,5 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1		200-220	90 W	70-80
Schweinebraten, mager, ca. 2 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1		190-210	180 W, 10 Min. + 90 W, 75-85 Min.	85-95
Kasseler mit Knochen, ca. 1 kg	offenes Geschirr, Rost	1	-	-	360 W	45-50
Nackensteak, 2 cm dick	Universalpfanne + Rost	1 3		2	-	1. Seite: ca. 15-20 2. Seite: ca. 10-15

Lamm- und Wildfleisch

Hinweis: Wenden Sie Lamm und Wild nach der Hälfte der Zeit.

Lamm- und Wildfleisch	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperaut °C, Grillstufe	Mikrowellen-Leistung in Watt	Dauer in Minuten
Lammrücken mit Knochen, ca. 1 kg	offenes Geschirr, Rost	1		190-210	-	40-50
Lammkeule ohne Knochen, medium, ca. 1,5 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1		180-200	-	90-100
Rehrücken mit Knochen, ca. 1 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1		210-220	-	40-50
Rehkeule ohne Knochen, ca. 1,5 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1		180-190	-	105-120
Wildschweinbraten ca. 1,5 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1		200-220	-	90-100
Hirschbraten, ca. 1,5 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1		200-220	-	90-100
Kaninchen, ca. 1,5 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1		200-220	90 W	25-35

Sonstiges

Hinweise

- Lassen Sie den Hackbraten zum Schluss noch ca. 10 Minuten stehen.
- Wenden Sie die Würstchen nach ⅔ der Zeit.

Sonstiges	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grillstufe	Mikrowellen-Leistung in Watt	Dauer in Minuten
Hackbraten, ca. 1 kg Fleisch	offenes Geschirr, Rost	1		170-190	600 W, 10 Min. + 180 W, 40-50 Min.	-
Würstchen zum Grillen, 4 bis 6 Stück Stück à ca. 150 g	Universalpfanne + Rost	1 3		3	-	1. Seite: ca. 10-15 2. Seite: ca. 5-10

Geflügel

Hinweise

- Legen Sie ganze Hähnchen, Hähnchenbrust und Babypute mit der Brustseite nach unten. Nach ⅔ der Zeit wenden.
- Legen Sie die Poularde mit der Brustseite nach unten. Nach ⅔ der Zeit wenden und Mikrowellen-Leistung auf 180 Watt stellen.
- Legen Sie halbe Hähnchen und Hähnchenteile mit der Hautseite nach oben. Nicht wenden.
- Wenden Sie Ente und Gans nach ⅓ und ⅔ der Zeit.
- Legen Sie Enten- und Gänsebrust mit der Hautseite nach unten. Nach der Hälfte der Zeit wenden.
- Wenden Sie Gänsekeulen nach der Hälfte der Zeit. Die Haut einstechen.
- Wenden Sie Putenrollbraten nach ⅔ der Zeit.
- Legen Sie Putenbrust und -oberkeule mit der Hautseite nach unten. Nach ⅔ der Zeit wenden.

Geflügel	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grillstufe	Mikrowellen-Leistung in Watt	Dauer in Minuten
Hähnchen, ganz, ca. 1,2 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1		230-250	360 W	25-35
Poularde, ganz	geschlossenes Geschirr, Rost	1		200-220	360 W 180 W	30 15-25
Hähnchen, halbiert, je 500 g	offenes Geschirr, Rost	1		180-200	360 W	30-35
Hähnchenteile, ca. 800 g	offenes Geschirr, Rost	1		190-210	360 W	30-35
Hähnchenteile, ca. 1,5 kg	offenes Geschirr, Rost	1		190-210	360 W	35-40
Hähnchenbrust ca. 500 g	offenes Geschirr, Rost	1		190-210	180 W	25-30
Ente, ganz, 1,5 bis 1,7 kg	Universalpfanne	1		170-190	180 W	60-80
Entenbrust, 2 Stück à 300 bis 400 g	Rost + Universalpfanne*	2 1		3	90 W	18-22
Gans, ganz, 3 bis 3,5 kg	Universalpfanne	1		170-190	180 W	80-90

* 50 ml Wasser in die Universalpfanne geben

Geflügel	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grillstufe	Mikrowellen-Leistung in Watt	Dauer in Minuten
Gänsebrust, 2 Stück à 500 g	Rost + Universalpfanne*	2 1		210-230	90 W	20-25
Gänsekeulen, 4 Stück ca. 1,5 kg	Rost + Universalpfanne*	2 1		170-190	180 W	30-40
Babypute, ganz, ca. 3 kg	Universalpfanne	1		170-180	180 W	60-70
Putenrollbraten, ca. 1,5 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1		190-200	180 W	60-70
Putenbrust, ca.1kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1		200-210	-	80-90
Putenoberkeule, ca. 1,3 kg	geschlossenes Geschirr, Rost	1		210-230	360 W	45-50

* 50 ml Wasser in die Universalpfanne geben

Fisch

Hinweise

- Legen Sie zum Grillen den ganzen Fisch, z. B. Forelle, mittig auf den Rost.
- Garen Sie ganzen, gedünsteten Fisch in der Schwimmposition.

Fisch	Zubehör	Höhe	Heizart	Grillstufe	Mikrowellen-Leistung in Watt	Dauer in Minuten
Fisch ganz, z. B. Forelle ca. 300 g, gegrillt	Universalpfanne + Rost*	1 3		2	-	1. Seite: ca. 10-15 2. Seite: ca. 8-12
Fischkotelett, z. B. Lachs 3 cm dick, gegrillt	Universalpfanne + Rost*	1 3		3	-	1. Seite: ca. 10-12 2. Seite: ca. 8-12
ganze Fische 2-3 Stück à 300 g, gegrillt	Universalpfanne + Rost*	1 3		2	-	1. Seite: ca. 10-15 2. Seite: ca. 10-15
ganze Fische ca. 1 kg, gedünstet	geschlossenes Geschirr, Rost	1	-	-	600 W	10-15
ganze Fische ca. 1,5 kg, gedünstet	geschlossenes Geschirr, Rost	1	-	-	600 W 360 W	10-15 5-10
ganze Fische ca. 2 kg, gedünstet	geschlossenes Geschirr, Rost	1	-	-	600 W 360 W	15-20 10-15
Fischfilet, z. B. Seelachs, ca. 800 g, gedünstet	geschlossenes Geschirr, Rost	1	-	-	600 W	9-14

* Den Rost zuvor mit Öl einfetten.

Tipps zum Braten und Grillen

Für das Gewicht des Bratens stehen keine Angaben in der Tabelle.	Wählen Sie für kleine Bratenstücke eine höhere Temperatur und eine kürzere Garzeit. Bei größeren Bratenstücken wählen Sie eine niedrigere Temperatur und eine längere Garzeit.
Wie können Sie feststellen, ob der Braten fertig ist.	Benutzen Sie ein Fleischthermometer (im Fachhandel erhältlich) oder machen Sie die “Löffelprobe". Drücken Sie mit dem Löffel auf den Braten. Fühlt er sich fest an, ist er fertig. Wenn er nachgibt, braucht er noch etwas Zeit.
Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist angebrannt.	Wählen Sie beim nächsten Mal ein kleineres Bratgeschirr oder geben Sie mehr Flüssigkeit zu.
Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist zu hell und wässrig.	Wählen Sie beim nächsten Mal ein größeres Bratgeschirr und geben Sie weniger Flüssigkeit zu.
Der Braten ist nicht durch.	Schneiden Sie den Braten auf. Bereiten Sie die Soße im Bratgeschirr zu und legen Sie die Bratenscheiben in die Soße. Garen Sie das Fleisch nur mit Mikrowelle fertig.

Aufläufe, Gratins, Toasts

Hinweise

- Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.
- Verwenden Sie für Aufläufe und Gratins ein großes, flaches Geschirr. In engen, hohen Gefäßen benötigen die Speisen mehr Zeit und werden an der Oberseite dunkler.
- Stellen Sie den Auflauf in einem mikrowellengeeigneten Geschirr auf den Rost.
- Lassen Sie Aufläufe und Gratins noch 5 Minuten im abgeschalteten Backofen nachgaren.
- Verwenden Sie für Aufläufe, Kartoffelgratins und Lasagne eine 4 bis 5 cm hohe Auflaufform.

- Geben Sie Soufflé in Portionsformen oder in eine hohe Auflaufform. Garraum vorheizen.
- Überbackene Toasts: 4 Stück nebeneinander in die Mitte der Universalpfanne legen. 12 Stück gleichmäßig auf der Universalpfanne verteilen.

Aufläufe, Gratins, Toasts	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur °C, Grillstufe	Mikrowellen-Leistung in Watt	Dauer in Minuten
Auflauf, süß, ca. 1,5 kg	offenes Geschirr, Rost	1		140-160	360 W	25-35
Soufflé	offenes Geschirr, Rost	1		160-180	-	40-50
Soufflé in Portionsformen	Rost	1		200-210	-	12-17
Nudelauflauf, ca. 1 kg	offenes Geschirr, Rost	1		140-160	600 W	20-30
Lasagne ca. 2 kg	offenes Geschirr, Rost	2		180-200	600 W	20-30
Kartoffelgratin aus rohen Zutaten, ca. 1,1 kg	offenes Geschirr, Rost	1		170-190	600 W	20-25
Toast überbacken, 4 Stück	Universalpfanne	2		3	-	8-13
Toast überbacken, 12 Stück	Universalpfanne	2		3	-	9-14

Fertigprodukte

Hinweise

- Bitte beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung.
- Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.
- Pommes Frites, Kroketten und Rösti nicht übereinander legen.
- Wenden Sie Fischstäbchen, Hähnchen Sticks, Nuggets und Gemüseburger nach der Hälfte der Zeit.
- Sahnetorte ohne Zubehör auf den Backofenboden, Höhe 0, stellen.

Fertigprodukte	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Mikrowellen-Leistung in Watt	Dauer in Minuten
Pizza mit dünnem Boden	Universalpfanne	1		210-230	-	20-25
Pizza mit dickem Boden	Universalpfanne	1		200-220	90 W	15-25
Minipizza	Universalpfanne	1		210-230	-	15-20
Pizza-Baguette	Universalpfanne	2		180-190	-	15-20
Pommes Frites	Universalpfanne	1		220-230	-	20-25
Kroketten	Universalpfanne	1		200-220	-	25-35
Rösti, gefüllte Kartoffeltaschen	Universalpfanne	2		200-220	-	25-35
Brötchen, Baguette	Rost	2		200-220	-	15-20
Brezeln, Teiglinge	Universalpfanne*	2		190-210	-	20-25
Aufbackbrötchen oder -baguette	Rost	2		140-150	-	12-15
Fischstäbchen	Universalpfanne	2		190-210	180 W	10-15
Hähnchen Sticks, Nuggets	Universalpfanne	2		190-210	360 W	15-20
Gemüseburger	Universalpfanne	2		200-220	180 W	15-25
Strudel	Universalpfanne	2		200-220	90 W	20-25
Lasagne	Rost	2		200-210	180 W	18-23

* Belegen Sie die Universalpfanne mit Backpapier.
Das Backpapier muss für diese Temperaturen geeignet sein.

Prüfgerichte

Qualität und Funktion von Mikrowellen-Kombinationsgeräten werden von Prüfinstituten anhand dieser Gerichte geprüft.

Nach Norm EN 60705, IEC 60705 bzw. DIN 44547 und EN 60350 (2009)

Auftauen mit Mikowelle

Gericht	Mikrowellen-Leistung Watt, Dauer in Minuten	Hinweis
Fleisch	180 W, 5 Min. + 90 W, 10-15 Min.	Pyrexform Ø 22 cm auf den Rost, Höhe 1 stellen. Nach ca. 10 Minuten aufgetautes Fleisch entfernen.

Garen mit Mikrowelle

Gericht	Mikrowellen-Leistung Watt, Dauer in Minuten	Hinweis
Eiermilch	360 W, 10 Min. + 180 W, 20-25 Min.	Pyrexform auf den Rost, Höhe 1 stellen.
Biskuit	600 W, 8-10 Min.	Pyrexform Ø 22 cm auf den Rost, Höhe 1 stellen.
Hackbraten	600 W, 20-25 Min.	Pyrexform auf den Rost, Höhe 1 stellen.

Garen mit Mikrowelle kombiniert

Gericht	Mikrowellen-Leistung Watt, Dauer in Minuten	Heizart	Temperaut °C	Hinweis
Kartoffelgratin	600 W, 20-25 Min.		170-190	Pyrexform Ø 22 cm auf den Rost, Höhe 1 stellen.
Kuchen	180 W, 15-20 Min.		180-200	Pyrexform Ø 22 cm auf den Rost, Höhe 1 stellen.
Hähnchen*	360 W, 30-35 Min.		200-220	Nach 15 Minuten wenden.

* Schieben Sie den Rost auf Höhe 2 und die Universalpfanne auf Höhe 1 ein.

Backen

Hinweise

- Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.
- Gedeckter Apfelkuchen: Dunkle Springformen versetzt nebeneinander stellen.

	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer in Minuten
Spritzgebäck	Universalpfanne	2		160-180	20-30
	Universalpfanne	2		150-170	20-30
Small Cakes	Universalpfanne	2		150-170	25-35
	Universalpfanne	2		140-160	25-35
Wasserbiskuit	Springform auf dem Rost	1		170-180	30-40
Hefeblechkuchen	Universalpfanne	2		170-190	45-55
Gedeckter Apfelkuchen	2 Springformen Ø 20 cm + Universalpfanne	1		180-200	70-90

Grillen

	Zubehör	Höhe	Heizart	Grillstufe	Dauer, Minuten
Toast bräunen*	Rost	3		3	1-2
Beefburger 12 Stück**	Rost + Universalpfanne	3 1		3	30

* 5 Minuten vorheizen.

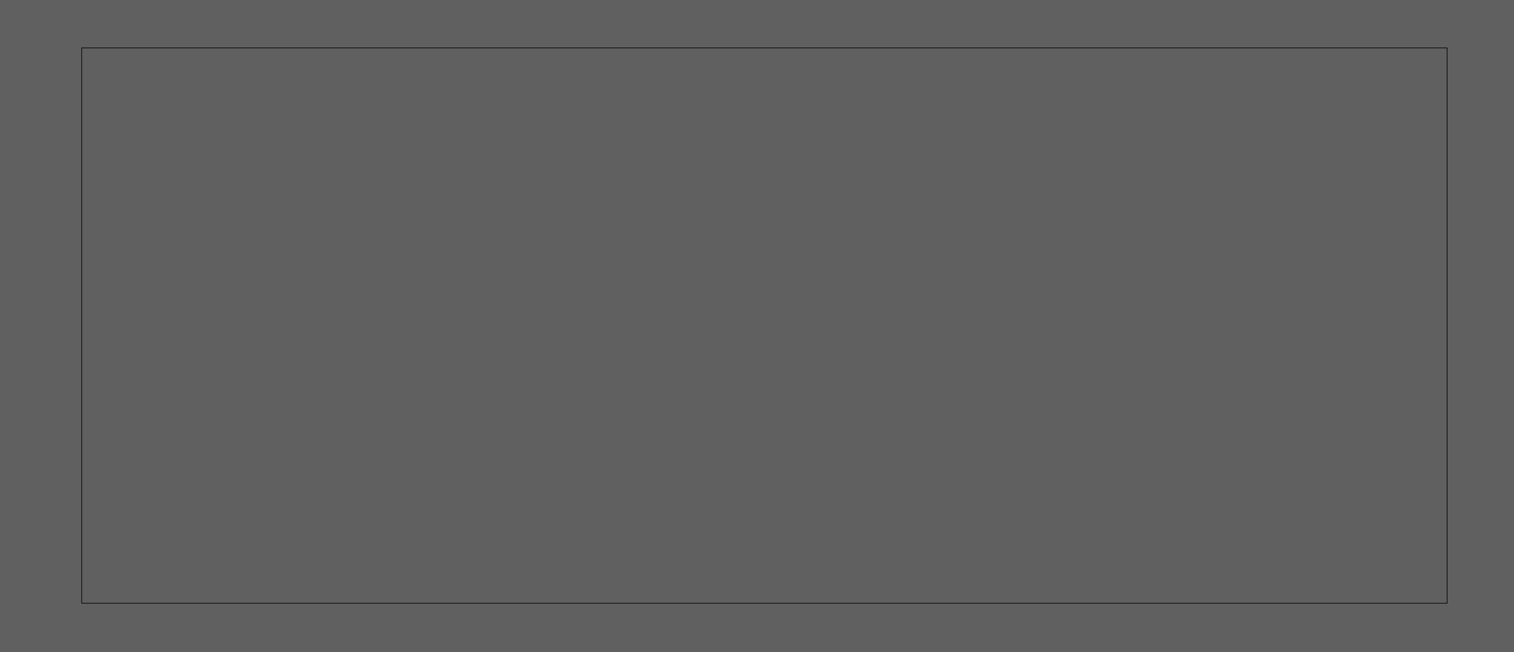
** Nach der Hälfte der Zeit wenden.

Acrylamid in Lebensmitteln

Welche Speisen sind betroffen?
Acrylamid entsteht vor allem bei hocherhitzt zubereiteten Getreide- und Kartoffelprodukten wie z. B. Kartoffelchips, Pommes frites, Toast, Brötchen, Brot, feinen Backwaren (Kekse, Lebkuchen, Spekulatius).

	Tipps zur acrylamidarmen Zubereitung von Speisen
Allgemein	Garzeiten möglichst kurz halten. Speisen goldgelb, nicht zu dunkel bräunen. Großes, dickes Gargut enthält weniger Acrylamid.
Backen Plätzchen Backofen-Pommes frites	Mit Ober-/Unterhitze max. 200 °C, mit 3D-Heißluft oder Heißluft max.180 °C.Mit Ober-/ Unterhitze max. 190 °C, mit 3D-Heißluft oder Heißluft max. 170 °C. Ei oder Eigelb verringert die Bildung von Acrylamid.Gleichmäßig und einlagig auf dem Blech verteilen. Mindestens 400 g pro Blech backen, damit die Pommes nicht austrocknen.





Siemens-Electrogeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
DEUTSCHLAND

901221
(3)